



Operaciones básicas de catering con idiomas y TIC

- **Familia profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Área profesional:** Restauración.
- **Objetivo general:**

Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio de catering realizado y lavar los materiales y equipos reutilizables.

- **Descripción del programa:**

Este itinerario formativo cualifica para las ocupaciones de preparador/a de catering y auxiliar de colectividades.

Está formado por 6 módulos:

Formación Transversal	Horas
Módulo 1. Igualdad entre mujeres y hombres.	135
Módulo 2. Idiomas: inglés para hostelería y turismo.	
Módulo 3. Desarrollo de competencias profesionales a través de las TIC.	
Formación Específica	Horas
Módulo 4. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.	210
Módulo 5. Recepción y lavado de servicios de catering.	
Formación Práctica	Horas
Módulo 6. Prácticas profesionales no laborales de restaurante y bar	240
Total de Horas	585

La fecha de comienzo de la formación transversal está prevista para la semana del 2 de mayo de 2018, en las instalaciones de la Delegación de Desarrollo Económico y Empleo (Complejo San Fco. de Paula, C/Alcalá del Ebro S/N).