

OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING



OBJETIVO:

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.

CONTENIDOS:

MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering.

HORAS:

250 + 40 HORAS DE PRÁCTICAS EN EMPRESA

REQUISITOS:

- Estar en situación de desempleo.
- No requiere titulación mínima.

SALIDAS PROFESIONALES:

Auxiliar de preparación y montajes de catering.

Auxiliar de colectividades.

FECHA INICIO:

10/01/2023

FECHA FIN:

30/03/2023

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

PLAZA BEJANQUE, 3

19005 GUADALAJARA

MODALIDAD:

PRESENCIAL