

PROYECTO MIJAS IMPULSA
ITINERARIO: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: NO PROCEDE .
NIVEL 1.

OBJETIVOS	Capacitar para 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.	
COLECTIVO DESTINATARIO	Demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo, que pertenezcan a colectivos vulnerables.	
Nº PARTICIPANTES	15	
Fecha de Inicio – Fecha Fin		
Total duración	515	
Horario Teoría	9:00 a 14:00	
Horario Prácticas	A determinar	
Lugar de impartición teoría	Edificio de Fomento del Empleo	
CONTENIDOS		
FORMACIÓN	PROGRAMA/MÓDULOS/UNIDADES DE COMPETENCIA	HORAS
ESPECÍFICA	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	80
	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120
	Recepción y lavado de servicios de catering	90
	Normas de protocolo en restauración	80
	TOTAL ESPECÍFICA	370
PRÁCTICA PROFESIONAL (Cada alumno/a realizará las prácticas del itinerario formativo una vez realizada la formación teórica – transversal)	Prácticas profesionales no laborales	100
	TOTAL PRÁCTICA	100
TRANSVERSAL	Igualdad de Oportunidades	5
	Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	5
	Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente	5
	TOTAL TRANSVERSAL	15
COMPLEMENTARIA	Búsqueda de empleo e inserción laboral	15
	TOTAL COMPLEMENTARIA	15
TOTAL FORMACIÓN		500 HORAS