



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las
Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 250 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

Con el tiempo, el catering ha pasado de ser un simple servicio de comida y bebida para pasar a incluir otros elementos como son la decoración, ambientación, contratación de personal, e incluso animación. Todo esto se debe a que las expectativas de los clientes van más allá de un menú completo. Esto es, ya no es solo cuestión de una buena comida, sino que adquiere la misma importancia detalles como son la cristalería, cubertería, mantelería, etc. Por ello, se necesita de profesionales cualificados que se encarguen de realizar correctamente de dichas tareas. Con el presente curso, el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para ejecutar las operaciones de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering. Así, como los conocimientos para realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de los mismos.

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia el ámbito de la restauración, más concretamente hacia las operaciones básicas de catering. Así como ha cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

Objetivos

- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.
- Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Para que te prepara

El presente curso dotará al alumno de los conocimientos necesarios para ejecutar las operaciones de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering. Así, como los conocimientos para realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de los mismos. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad H0TR0308 Operaciones Básicas de Catering, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad H0TR0308 Operaciones Básicas de Catering regulado en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, el cual toma como referencia la Cualificación Profesional HOT325_1 Operaciones Básicas de Catering (Real Decreto 1700/2007 de 14 de diciembre).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plum, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF0053 Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración'
- Manual teórico 'MF1090_1 Recepción y Lavado de Servicios de Catering'
- Manual teórico 'UF0062 Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Sobre a franquear en destino
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. MF1089_1 APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

3. Uniformes de pastelería: tipos.

4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.

2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

11. Manejo de residuos y desperdicios.

12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.

14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- 1.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- 2.Características principales de uso.
- 3.Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 4.Interpretación de las especificaciones.
- 5.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 6.Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0062 APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

- 1.Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- 2.Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- 3.Relaciones con otros departamentos.
- 4.Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 5.Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- 6.Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- 7.Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - 1.- Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - 2.- Menaje desechable.
 - 3.- Material diverso de mayordomía.
 - 4.- Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - 5.- Productos promocionales.
- 8.Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
 - 1.- Cinta de montaje.
 - 2.- Termoenvasadora.
 - 3.- Termoselladora.
 - 4.- Empaquetadora de cubiertos.
 - 5.- Robots y semirobots de montaje.
 - 6.- Lector de tarjetas.
- 9.Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - 1.- Servicio de pago.
 - 2.- Servicio gratuito.
- 10.Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
- 11.Especificidades en la restauración colectiva.
 - 1.- Tipo de cliente.
 - 2.- Presentación.
 - 3.- Productos.
 - 4.- Oferta gastronómica.
 - 5.- Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

- 1.Almacén, economato y bodega
 - 1.- Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

- 2.- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 3.- Controles de almacén.
- 2.Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - 1.- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - 2.- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - 3.- Documentación.
- 3.Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

- 1.Fases:
 - 1.- Puesta a punto de material y equipos.
 - 2.- Interpretación de la orden de servicio.
 - 3.- Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - 4.- Montaje del servicio de catering.
 - 5.- Disposición para su carga.
- 2.Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
 - 1.- Montaje en catering de transportes.
 - 2.- Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
- 3.Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- 4.El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - 1.- Equipos: Trolleys y cabinas.
 - 2.- Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
 - 3.- Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 - 4.- Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
 - 5.- Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

MÓDULO 2. MF1090_1 RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

- 1.El departamento de lavado en instalaciones de catering
 - 1.- Definición y organización característica
 - 2.- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 2.El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- 3.Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
 - 1.- Tren de lavado.
 - 2.- Máquinas de desinfección de cubiertos
 - 3.- Equipo de lavado a presión
 - 4.- Fregaderos
 - 5.- Cubos de basura
- 4.Fases:
 - 1.- Retirada y clasificación de residuos
 - 2.- Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
 - 3.- Lavado de material
 - 4.- Control final de lavado

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

5.- Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO.

1. Manejo de residuos y desperdicios.
2. Eliminación de residuos y control de plagas.
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentos, Certificado, Aprovisionamiento, Banquetes, Catering, certificado, equipos, Formativo, Higiénico, Lavado, Limpiar, Limpieza, manipulación, materiales, MF1089_1, MF1090_1, Módulo, Montaje, Normas, Organizar, Preparar, Procesos, Profesionalidad, Recepción, Restauración, Restaurantes, Sanitarias, Seguridad, servicios

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Operaciones Básicas de Catering (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200