HOT_C_003_3B · Servicios auxiliares en catering y colectividades

Real Decreto 213/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
3005: *Atención al cliente*	105	***HOT_A_3005_01:*** *Técnicas de comunicación con el cliente*	**30**
		HOT_A_3005_02: *Proceso de venta o prestación del servicio*	**25**
		HOT_A_3005_03: *Información del servicio realizado*	**25**
		HOT_A_3005_04: *Atención de reclamaciones*	**25**
3036: *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación*	140	***HOT_A_3036_01:*** *Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones*	**25**
		HOT_A_3036_02: *Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados*	**20**
		HOT_A_3036_03: *Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos*	**20**
		HOT_A_3036_04: *Empleo de recursos de manera eficiente*	**15**
		HOT_A_3036_05: *Recogida de los residuos y selección*	**15**
		HOT_A_3036_06: *Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados*	**20**
		HOT_A_3036_07: *Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características*	**25**
3039: *Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering*	180	***HOT_A_3039_01:*** *Acopio de materiales para servicios de catering*	**50**
		HOT_A_3039_02: *Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering*	**45**
		HOT_A_3039_03: *Limpieza de materiales y equipos*	**50**
		HOT_A_3039_04: *Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria*	**35**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**455**	**Total horas recomendadas R.D.**	**455**