

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