HOT_C_002_4B · Repostería en restauración

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
0026: *Procesos básicos de pastelería y repostería*	160	***HOT_A_0026_01:*** *Puesta a punto de equipos de pastelería y confitería*	**15**
		HOT_A_0026_02: *Masas y pastas de múltiples aplicaciones*	**75**
		HOT_A_0026_03: *Preparación de jarabes, coberturas y rellenos*	**35**
		HOT_A_0026_04: *Decoración de diferentes elaboraciones*	**35**
0028: *Postres en restauración*	290	***HOT_A_0028_01:*** *Organización y fichas técnicas de postres en restauración*	**30**
		HOT_A_0028_02: *Elaboración de postres a base de frutas*	**40**
		HOT_A_0028_03: *Elaboración de postres a base de lácteos*	**40**
		HOT_A_0028_04: *Elaboración de postres fríos y de sartén*	**45**
		HOT_A_0028_05: *Elaboración de semifríos*	**45**
		HOT_A_0028_06: *Elaboración de helados y sorbetes*	**45**
		HOT_A_0028_07: *Presentación de postres y emplatados diversos*	**45**
0031: *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	100	***HOT_A_0031_01:*** *Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos*	**10**
		HOT_A_0031_02: *Buenas prácticas de higiene en RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros*	**20**
		HOT_A_0031_03: *Buenas prácticas de manipulación de los alimentos*	**20**
		HOT_A_0031_04: *Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos*	**20**
		HOT_A_0031_05: *Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos*	**15**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
HOT_A_0031_06: *Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos*	**15**		
0045: *Ofertas gastronómicas*	100	***HOT_A_0045_01:*** *Clasificación de empresas de restauración*	**15**
		HOT_A_0045_02: *Propiedades dietéticas y nutricionales básicas*	**35**
		HOT_A_0045_03: *Determinación de ofertas gastronómicas*	**20**
		HOT_A_0045_04: *Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables*	**30**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**680**	**Total horas recomendadas R.D.**	**680**