

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