HOT_C_004_4B · Servicios en restaurante

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
0151: *Operaciones básicas en restaurante*	250	***HOT_A_0151_01:*** *Puesta a punto de material, equipos y mobiliario*	**45**
		HOT_A_0151_02: *Montaje de mesas según su servicio*	**45**
		HOT_A_0151_03: *Ayuda en el servicio de alimentos en sala*	**50**
		HOT_A_0151_04: *Ayuda en el servicio de bebidas en sala*	**50**
		HOT_A_0151_05: *Acreditación parcial 5*	**60**
0153: *Servicios en restaurante y eventos especiales*	250	***HOT_A_0153_01:*** *Atención al cliente en servicios de restaurante y eventos especiales*	**45**
		HOT_A_0153_02: *Servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias*	**55**
		HOT_A_0153_03: *Elaboración de platos a la vista del cliente*	**80**
		HOT_A_0153_04: *Realización de trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias*	**70**
0156: *Inglés profesional (GM)*	70	***HOT_A_0156_01:*** *contenida en discursos orales sencillos, emitidos en lengua estándar, Comprensión de discursos orales sencillos de descifrando el contenido global del mensaje, y relacionándolo con los carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa*	**15**
		HOT_A_0156_02: *Acreditación parcial 2*	**15**
		HOT_A_0156_03: *Acreditación parcial 3*	**15**
		HOT_A_0156_04: *Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa*	**15**
		HOT_A_0156_05: *Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa*	**10**
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**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
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**		
HOT_A_0031_06: *Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos*	**15**		
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**700**	**Total horas recomendadas R.D.**	**700**