

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
<i>HOT_A_0031_02: Buenas prácticas de higiene en RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros</i>	20		
<i>HOT_A_0031_03: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos</i>	20		
<i>HOT_A_0031_04: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos</i>	20		
<i>HOT_A_0031_05: Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos</i>	15		
<i>HOT_A_0031_06: Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos</i>	15		
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30
Duración total certificado	700	Total horas recomendadas R.D.	700