

## HOT\_C\_005\_4B - Servicio de vinos

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
0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	100	<i>HOT_A_0031_01: Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos</i>	<b>10</b>
		<i>HOT_A_0031_02: Buenas prácticas de higiene en RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0031_03: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0031_04: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0031_05: Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos</i>	<b>15</b>
		<i>HOT_A_0031_06: Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos</i>	<b>15</b>
0045: Ofertas gastronómicas	100	<i>HOT_A_0045_01: Clasificación de empresas de restauración</i>	<b>15</b>
		<i>HOT_A_0045_02: Propiedades dietéticas y nutricionales básicas</i>	<b>35</b>
		<i>HOT_A_0045_03: Determinación de ofertas gastronómicas</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0045_04: Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables</i>	<b>30</b>
0154: El vino y su servicio	120	<i>HOT_A_0154_01: Recepción de vinos</i>	<b>15</b>
		<i>HOT_A_0154_02: Identificación de los vinos y sus características</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0154_03: Realización de catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores</i>	<b>40</b>
		<i>HOT_A_0154_04: Definición de cartas sencillas de vinos</i>	<b>20</b>
		<i>HOT_A_0154_05: oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y Servicio de vinos acorde a la oferta gastronómica</i>	<b>25</b>
0155: Técnicas de comunicación en restauración	100		<b>100</b>

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<b>0156:</b> Inglés profesional (GM)	70	<b>HOT_A_0156_01:</b> 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
		<b>HOT_A_0156_02:</b> Acreditación parcial 2	15
		<b>HOT_A_0156_03:</b> Acreditación parcial 3	15
		<b>HOT_A_0156_04:</b> Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa	15
		<b>HOT_A_0156_05:</b> Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa	10
<b>1782:</b> Prevención de riesgos laborales	30		30
<b>Duración total certificado</b>	<b>520</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>520</b>