HOT_C_006_4B · Servicios en bar y cafetería

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	***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**
		HOT_A_0031_06: *Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos*	**15**
0152: *Servicios en bar-cafetería*	260		**260**
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**
0150: *Operaciones básicas en bar-cafetería*	250		**250**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**710**	**Total horas recomendadas R.D.**	**710**