

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