

HOT_C_009_5B - Organización de la producción en cocina

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
0500: Gestión de la producción en cocina	260	HOT_A_0500_01: Sistemas de producción culinaria	50
		HOT_A_0500_02: Asesoramiento para el diseño y distribución cocinas	50
		HOT_A_0500_03: Planificación de actividades culinarias	50
		HOT_A_0500_04: Supervisión producción en cocina	50
		HOT_A_0500_05: Control de consumos en cocina	60
0501: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	100	HOT_A_0501_01: Identificación de sistemas de gestión de la calidad	15
		HOT_A_0501_02: Aplicación de normas de calidad en restauración	15
		HOT_A_0501_03: Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración	15
		HOT_A_0501_04: Verificación de prácticas	20
		HOT_A_0501_05: Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC	25
		HOT_A_0501_06: Control de la gestión ambiental en restauración	10
0502: Gastronomía y nutrición	100		100
0503: Gestión administrativa y comercial en restauración	100	HOT_A_0503_01: Establecimiento de estructuras organizativas en restauración	15
		HOT_A_0503_02: Control de la gestión administrativa en restauración	20
		HOT_A_0503_03: Control presupuestario en restauración	20
		HOT_A_0503_04: Análisis de tipos de empresas de restauración	10
		HOT_A_0503_05: Elaboración del plan de comercialización en empresas de restauración	15
		HOT_A_0503_06: Diseño de ofertas gastronómicas	20
0179: Inglés profesional (GS)	70	HOT_A_0179_01: Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa	15

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>HOT_A_0179_02: Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa</i>	15		
<i>HOT_A_0179_03: Producción de mensajes orales RA3. Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el</i>	15		
<i>HOT_A_0179_04: Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa</i>	15		
<i>HOT_A_0179_05: Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa</i>	10		
<i>0504: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i>	100	<i>HOT_A_0504_01: Determinación de puestos de trabajo en empresas de restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0504_02: Planificación de recursos humanos en restauración</i>	25
		<i>HOT_A_0504_03: Selección de personal en restauración</i>	20
		<i>HOT_A_0504_04: Acogida del personal en empresas de restauración</i>	20
		<i>HOT_A_0504_05: Dirección de equipos en restauración</i>	20
<i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>	30		30
Duración total certificado	760	Total horas recomendadas R.D.	760