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