

## HOT\_C\_011\_5B - Procesos de pastelería y repostería 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
0496: Control del aprovisionamiento de materias primas	70	HOT_A_0496_01: Selección de materias primas en restauración	20
		HOT_A_0496_02: Recepción de materias primas en restauración	15
		HOT_A_0496_03: Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración	15
		HOT_A_0496_04: Control de existencias en restauración	20
0498: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	220	HOT_A_0498_01: Supervisión de instalaciones de reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, pastelería	40
		HOT_A_0498_02: Realización de masas, pastas y RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo	60
		HOT_A_0498_03: Elaboración de postres	70
		HOT_A_0498_04: Presentación y decoración de postres	50
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
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30
<b>Duración total certificado</b>	<b>520</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>520</b>