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**
Duración total certificado	**520**	**Total horas recomendadas R.D.**	**520**