

HOT_C_012_5B - Gestión de procesos de servicio en restauración

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
0179: Inglés profesional (GS)	70	HOT_A_0179_01: Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa	15
		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
0501: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	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
0510: Procesos de servicios en restaurante	290	HOT_A_0510_01: Determinación de tipos de servicios	35
		HOT_A_0510_02: Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios	35
		HOT_A_0510_03: Reconocimiento de técnicas de RA3. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en	40
		HOT_A_0510_04: Realización de operaciones de atención al cliente y servicio	80

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>HOT_A_0510_05: Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal</i>	60		
<i>HOT_A_0510_06: Realización de operaciones de facturación y cobro</i>	40		
<i>0512: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</i>	190	<i>HOT_A_0512_01: Asesoramiento en el diseño de instalaciones</i>	30
		<i>HOT_A_0512_02: Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración</i>	40
		<i>HOT_A_0512_03: Organización del servicio</i>	45
		<i>HOT_A_0512_04: Dirección de servicios</i>	45
		<i>HOT_A_0512_05: Aplicación del protocolo</i>	30
<i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>	30		30
Duración total certificado	780	Total horas recomendadas R.D.	780