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