HOT_C_013_5B · Sumillería

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**
0509: *Procesos de servicios en bar-cafetería*	230	***HOT_A_0509_01:*** *Determinación de tipos de servicios*	**20**
		HOT_A_0509_02: *Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios*	**20**
		HOT_A_0509_03: *Selección de bebidas*	**50**
		HOT_A_0509_04: *Preparación y servicio de bebidas*	**70**
		HOT_A_0509_05: *Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías*	**70**
0511: *Sumillería*	160	***HOT_A_0511_01:*** *Selección de vinos*	**15**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
HOT_A_0511_02: *Gestión y control de la bodega*	**15**		
HOT_A_0511_03: *Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa*	**20**		
HOT_A_0511_04: *Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas*	**25**		
HOT_A_0511_05: *Realización de catas de vinos y RA5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando*	**60**		
HOT_A_0511_06: *Control del servicio de vinos y otras bebidas*	**25**		
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**690**	**Total horas recomendadas R.D.**	**690**