HOT_C_014_5B · Dirección 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**
0180: *Segunda lengua extranjera*	130	***HOT_A_0180_01:*** *Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera*	**25**
		HOT_A_0180_02: *Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera*	**30**
		HOT_A_0180_03: *Producción de mensajes orales RA3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados,*	**30**
		HOT_A_0180_04: *Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera*	**30**
		HOT_A_0180_05: *Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera*	**15**
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**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
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**
0503: *Gestión administrativa y comercial en restauración*	100	***HOT_A_0503_01:*** *Establecimiento de estructuras organizativas en restauración*	**15**
		HOT_A_0503_02: *Control de la gestión administrativa en restauración*	**20**
		HOT_A_0503_03: *Control presupuestario en restauración*	**20**
		HOT_A_0503_04: *Análisis de tipos de empresas de restauración*	**10**
		HOT_A_0503_05: *Elaboración del plan de comercialización en empresas de restauración*	**15**
		HOT_A_0503_06: *Diseño de ofertas gastronómicas*	**20**
0504: *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración*	100	***HOT_A_0504_01:*** *Determinación de puestos de trabajo en empresas de restauración*	**15**
		HOT_A_0504_02: *Planificación de recursos humanos en restauración*	**25**
		HOT_A_0504_03: *Selección de personal en restauración*	**20**
		HOT_A_0504_04: *Acogida del personal en empresas de restauración*	**20**
		HOT_A_0504_05: *Dirección de equipos en restauración*	**20**
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**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
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	**790**	**Total horas recomendadas R.D.**	**790**