

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	<i>HOT_A_0179_01: Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_02: Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_03: Producción de mensajes orales RA3. Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el</i>	15
		<i>HOT_A_0179_04: Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_05: Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa</i>	10
0180: Segunda lengua extranjera	130	<i>HOT_A_0180_01: Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera</i>	25
		<i>HOT_A_0180_02: Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera</i>	30
		<i>HOT_A_0180_03: Producción de mensajes orales RA3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados,</i>	30
		<i>HOT_A_0180_04: Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera</i>	30
		<i>HOT_A_0180_05: Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera</i>	15
0496: Control del aprovisionamiento de materias primas	70	<i>HOT_A_0496_01: Selección de materias primas en restauración</i>	20
		<i>HOT_A_0496_02: Recepción de materias primas en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0496_03: Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0496_04: Control de existencias en restauración</i>	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
<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	790	Total horas recomendadas R.D.	790