HOTR0109 · Operaciones básicas de pastelería

R.D. 685/2011, de 13 de mayo

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF1333_1: *Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería*	149	***UF0053:*** *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración*	30	7	37	
		UF0817: *Aprovisionamiento interno en pastelería*	29	8	37	
		UF0818: *Conservación en pastelería*	60	15	75	
MF1334_1: *Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería*	298	***UF0053:*** *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración*	30	7	37	
		UF0819: *Preelaboración de productos básicos de pastelería*	89	23	112	
		UF0820: *Elaboraciones básicas de productos de pastelería*	90	22	112	
		UF0821: *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería*	30	7	37	
PFE_HOTR0109: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**447**	**Duración total formación y prácticas**	**358**	**89**	**447**	**80**