

HOTR0210 - Dirección y producción en pastelería

R.D. 1695/2011, de 18 de noviembre

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</i>	60		60	0	60	
<i>MF1775_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos</i>	178	<i>UF1739: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas</i>	65	24	89	
		<i>UF1740: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos</i>	65	24	89	
<i>MF1776_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos</i>	89		65	24	89	
<i>MF1777_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolate</i>	110	<i>UF1741: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería</i>	40	15	55	
		<i>UF1742: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolate</i>	40	15	55	
<i>MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería</i>	55		40	15	55	
<i>MF1779_3: Aprovisionamiento en pastelería</i>	67		50	17	67	
<i>MF1780_3: Diseño y comercialización de ofertas de pastelería</i>	133	<i>UF1743: Diseño de ofertas de pastelería</i>	32	12	44	
		<i>UF1744: Comercialización de ofertas de pastelería</i>	65	24	89	
<i>MF1781_3: Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería</i>	89		65	24	89	
<i>MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería</i>	89		65	24	89	
<i>PFE_HOTR0210: Periodo de formación en empresa</i>						80
Duración total certificado	870	Duración total formación y prácticas	652	218	870	80