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