

CERTIFICADO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) - Nivel 1

¿Cómo funciona la teleformación en el contrato de formación?

La modalidad de teleformación supone compaginar el aprendizaje online con algunas horas en presencia. A partir de 2016, la formación inherente al contrato se ajusta a certificado de profesionalidad y cada ocupación se incluye dentro de un certificado, compuesto por módulos y unidades formativas. Por tanto, la formación del trabajador se distribuye según esta estructura, con un porcentaje mayoritario de horas online y una pequeña porción de horas presenciales (exámenes por módulos y, en ocasiones, tutorías).

Ocupaciones incluidas en este certificado:

- Pinche de cocina.
- Encargado/a de economato y bodega (hostelería).
- Marmitón/a

¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

Certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de cocina (HOTR0108)				
Módulos	Horas totales	Horas	Horas examen fin módulo	Horas tutorías presenciales
Asesoramiento, preelaboración y conservación culinario	120*	108	3	9
Elaboración culinaria básica	180*	161	4	15

* Ambos módulos comparten una misma unidad formativa de 30 horas, íntegramente en teleformación, que el alumno sólo necesita cursar una sola vez. Por esta razón, el número de horas totales es de 270 y no de 300.*

Horas en teleformación: **239**

Horas presenciales: **031**

Horas totales del certificado: 270*