

CERTIFICADO: COCINA (HOTR0408) - Nivel 2

¿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:

- Jefe/a de cocina (hostelería)
- Camareros/as y cocineros/as propietarios
- Cocineros/as, en general

¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

Certificado de profesionalidad: Cocina (HOTR0408)

Módulos	Horas totales	Horas	Horas examen fin módulo	Horas tutorías presenciales
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	58	2	-
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70	66	2	2
Preelaboración y conservación de alimentos	190	167	5	18
Técnicas culinarias	240	198	6	36
Productos culinarios	170	154	4	12

Horas en teleformación: **643**

Horas presenciales: **087**

Horas totales del certificado: 730