

CERTIFICADO: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR0508) - 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:

- Camareros y cocineros propietarios
- Bármanes
- Camareros de barra y/o dependientes de cafetería
- Jefes de barra o cafetería

¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

Certificado de profesionalidad: Servicios de Bar y Cafetería (HOTR0508)					
Módulos	Horas totales	Horas	Horas examen fin módulo	Horas tutorías presenciales	
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	66	2	2	
Bebidas	80	73	2	5	
Servicio de vinos	90	78	2	10	
Elaboración y exposición de comidas en el barcafetería	50	45	2	3	
Gestión del bar-cafetería	120	118	2	0	
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	58	2	0	
Inglés profesional para servicios de restauración	90	81	3	6	

Horas en teleformación: **519**

Horas presenciales: **041**

Horas totales del certificado: 560