

CERTIFICADO: SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) - 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:

- Camarero/a, en general.
- Camarero/a de sala o jefe/a de rango.
- Camarero/a y cocinero/a propietario.

¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

Certificado de profesionalidad: Servicios de restaurante (HOTR0608)

Módulos	Horas totales	Horas	Horas examen fin módulo	Horas tutorías presenciales
Servicio en restaurante	130	127	3	-
Servicio de vinos	90	78	2	10
Elaboración y acabado de platos a vista del cliente	50	45	2	3
Servicios especiales en restauración	80	78	2	-
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	58	2	-
Inglés profesional para servicios de restauración	90	81	3	6

Horas en teleformación: **467**

Horas presenciales: **033**

Horas totales del certificado: 500