



CERTIFICADO PROFESIONALIDAD SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR0508) - Nivel 2

¿Cómo funciona la teleformación en el contrato para la formación y el aprendizaje?

La modalidad de teleformación supone compaginar el aprendizaje online con algunas horas presenciales. 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?

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR0508) - Nivel 2

MÓDULOS	HORAS TOTALES	HORAS TELEFORMACIÓN	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 bar-cafetería	50	45	2	3
Gestión del bar-cafetería	120	118	2	-
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	58	2	-
Inglés profesional para servicios de restauración	90	81	3	6