



## CERTIFICADO PROFESIONALIDAD SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) - 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
- Camareros de sala o jefes de rango
- Camareros en general

### ¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

#### SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) - Nivel 2

MÓDULOS	HORAS TOTALES	HORAS TELEFORMACIÓN	HORAS EXAMEN FIN MÓDULO	HORAS TUTORÍAS PRESENCIALES
Servicio de restaurante	130	127	3	-
Servicio de vinos	90	78	2	10
Elaboración y acabado de platos a la 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: 33

Horas totales del certificado: 500