



CERTIFICADO PROFESIONALIDAD COCINA (HOTR0408) - 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:

- Jefes de cocina
- Camareros y cocineros propietarios
- Cocineros, en general

¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

COCINA (HOTR0408) - Nivel 2

MÓDULOS	HORAS TOTALES	HORAS TELEFORMACIÓN	HORAS EXAMEN FIN MÓDULO	HORAS TUTORÍAS PRESENCIALES
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70	66	2	2
Preelaboración y conservación de alimentos	190	179	5	6
Técnicas culinarias	240	225	6	9
Productos culinarios	170	166	4	-
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	58	2	-



Grupo Glorieta

900 150 964 www.grupoglorieta.com  

Horas en teleformación: 730

Horas presenciales: 80

Horas totales del certificado: 810