

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO			
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/PRÁCTICO	HORA	AULA
IPE	Teórico	8:30 A 9:20	B01
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (lengua/sociales)	Teórico	9:25 a 10:15	B01
CIENCIAS APLICADAS (matemáticas/naturales)	Teórico	10:20 a 11:10	B01
INGLÉS	Teórico	11:35 A 12:15	B01
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	Teórico	12:20 a 13:15	B01
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	Teórico	13:20 a 14:15	B01
DIA 23 DE JUNIO			
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/PRÁCTICO	HORA	AULA
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	Teórico	9:30 A 10:20	B01
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	Teórico	10:11:10	B01
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	Práctico	11:35 A 12:20	Taller de cocina
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	Práctico	12:20 A 14:10	Taller de cocina

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO			
GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Teórico Práctico	8:30 a 11:00	218 Taller de cocina
SEGURIDAD E HIGIENE	Teórico	11:00 a 12:00	218
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Teórico Práctico	12:00 a 14:15	218 Taller de cocina
DIA 23 DE JUNIO			
GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
TÉCNICAS CULINARIAS	Práctico	8:30 a 9:30	Taller de cocina
TÉCNICAS CULINARIAS	Teórico	9:30 a 10:30	218
IPE		10:30 a 11:30	120
INGLÉS	TEÓRICO	11:35 a 12:45	218

DIA 20 DE JUNIO**GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA**

MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	Práctico Teórico	8:30 a 10:30	Taller de cocina 121
INGLÉS	Teórico	10:30 A 12:25	216
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	Teórico	12:25 a 13:20	121
IPE	Teórico	13:20 a 14:15	120

DIA 23 DE JUNIO**GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA**

MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	Teórico Práctico	8:30 a 9:30 9:30 a 11:15	121 Taller de cocina
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	TEÓRICO PRÁCTICO	11:35 a 13:20	121
OPTATIVA I	Teórico	13:20 a 14:15	121