

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES DE SEPTIEMBRE

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 1 DE SEPTIEMBRE			
COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Técnicas Culinarias	Teórico	De 8:30 a 9:30 h.	Aula 214
Preelaboración y conservación de alimentos	Teórico	De 9:30 a 10:30h.	Aula 214
Procesos Básicos de Panadería y Repostería	Teórico	De 10:30 a 11:30 h.	Aula 214
Seguridad e higiene	Teórico	De 11:30 a 12:30h.	Aula 214
FOL	Teórico	De 12:30 a 13:30h.	Aula 214
DIA 3 DE SEPTIEMBRE			
COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Procesos Básicos de Panadería y Repostería	Práctico	De 8:30 a 10:30 h.	Pastelería
Preelaboración y conservación de alimentos	Práctico	De 10:30 a 12:30h.	Cocina
Técnicas Culinarias	Práctico	De 12:30 a 14:30 h.	Cocina

DIA 1 DE SEPTIEMBRE			
DIRECCIÓN DE COCINA GRADO SUPERIOR			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
FOL	Teórico	De 8:30 a 9:30 h.	Aula 216
Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene	Teórico	De 9:30 a 10:25h.	Aula 216
Preelaboración y Conservación	Teórico	De 10:30 a 12:30 h.	Aula 216
Procesos de elaboración Culinaria	Teórico	De 12:30 a 14:30h.	Aula 216
DIA 3 DE SEPTIEMBRE			
DIRECCIÓN DE COCINA GRADO SUPERIOR			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Inglés	Teórico	De 8:30 a 9:30h.	Aula 216
Preelaboración y Conservación	Práctico	De 9:30 a 11:30 h.	Cocina
Procesos de elaboración Culinaria	Práctico	De 11:30 a 14:30h.	Cocina

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES DE SEPTIEMBRE

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 1 DE SEPTIEMBRE			
GUIAS INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA. GRADO SUPERIOR			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Marketing Turístico	Teórico	De 8:30 a 9:25 h.	Aula 120
FOL	Teórico	De 9:30 a 10:30h.	Aula 120
Destinos Turísticos	Teórico	De 10:30 a 11:30 h.	Aula 120
Protocolo y Relaciones Públicas	Teórico	De 11:30 a 12:30h.	Aula 120
Estructura de Mercado Turístico	Teórico	De 12:30 a 13:30h.	Aula 120
DIA 3 DE SEPTIEMBRE			
GUIAS INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA. GRADO SUPERIOR			
Inglés	Teórico	De 8:30 a 9:30 h.	B-01
Francés	Teórico	De 13:15 a 14:15h	B-01

DIA 1 DE SEPTIEMBRE			
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Comunicación y Sociedad	Teórico	De 10 a 11 h.	B-01
Ciencias Aplicadas	Teórico	De 16 a 17 h.	B-01
DIA 3 DE SEPTIEMBRE			
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
Preparación y Montaje	Teórico/práctico	De 8:30 a 9:30 h.	Aula 215B
Procesos de Producción Culinaria	Teórico/práctico	De 9:30 a 10:25h.	Aula 215B
Técnicas de Preelaboración	Teórico/práctico	De 10:30 a 12:30 h.	Aula 215B
Aprovisionamiento y Conservación	Teórico/práctico	De 12:30 a 14:30h.	Aula 215B