

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	Teórico y práctico	De 8:30 a 10:15	215b/ cocina
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	Teórico y práctico	De 10:20 a 12:25	215b/ cocina
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	Teórico	De 12:30 a 13:20	215b
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	Teórico	De 13:20 a 14:15	215b
DIA 21 DE JUNIO FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (lengua/sociales)	Teórico	De 8:30 a 9:25	215b
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (Inglés)	Teórico	De 9:30 a 10:15	215b
DIA 24 DE JUNIO FPB COCINA Y RESTAURACIÓN			
CIENCIAS APLICADAS (matemáticas/naturales)	Teórico	De 11:35 a 12:25 h.	215b

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO			
GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Práctico	De 8:30 a 10:00 h.	taller de cocina
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Teórico	De 10:15 a 11:15 h.	218
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Teórico/ Práctico	De 11:35 a 13:20 h.	218/cocina
DIA 21 DE JUNIO			
GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
TÉCNICAS CULINARIAS	Práctico	De 8:30 a 10:00 h.	taller de cocina
TÉCNICAS CULINARIAS	Teórico	De 10:15 a 11:15h.	218
SEGURIDAD E HIGIENE	Teórico	11:35	218
FOL	Teórico	12:25	218

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO			
GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
OPERACIONES BÁSICAS BAR CAFETERÍA	Teórico	8:30	Taller cafetería
OPERACIONES BÁSICAS BAR CAFETERÍA	Práctico	9:30	taller cafetería
INGLÉS	Teórico	11:00	204
DIA 21 DE JUNIO			
GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
OPERACIONES BÁSICAS RESTAURANTE	Teórico	8:30	taller restaurante
OPERACIONES BÁSICAS RESTAURANTE	Práctico	9:30	taller restaurante
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	Teórico	10:15	204
SEGURIDAD E HIGIENE	Práctico	11:35	218
FOL	Teórico	12:30	218

CONVOCATORIA FECHAS DE EXAMENES 2ª FINAL

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

DIA 20 DE JUNIO			
GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	Práctico	8:30	Taller cocina
	Teórico	9:30	120
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	Teórico	10:30	120
	Práctico	11:35	Taller cocina
* PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA PENDIENTE DE 1º	Teórico	20 de mayo 10:20	116
	Práctico	22 de mayo 11:35	Taller cocina
DIA 21 DE JUNIO			
GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
FOL	Teórico	8:30	120
INGLÉS	Teórico	10:00	120
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Práctico	11:35	120
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	Práctico	12:30	120