



**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO.  
EXÁMENES DE SEPTIEMBRE. Curso 2018– 2019**

CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA			
<b>“COCINA Y RESTAURACIÓN”</b>			
<b>1º CURSO FB 1</b>			
<b>MÓDULOS</b>	<b>PRUEBAS</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORAS AULA</b>
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 H. AULA 117
CIENCIAS APLICADAS I	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	10:30 – 11:30 H. AULA 117
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	11:30 – 12:30 H. AULA 116
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	12:30 – 13:30 H. AULA 116
INGLÉS	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 AULA 117
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	10:30 – 11:30 H. AULA 116
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	11:30 – 12:30 AULA 116
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	PRÁCTICO	4 SEPTIEMBRE	12:30 – 13:30 H. TALLER DE COCINA
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	PRÁCTICO	4 SEPTIEMBRE	13:30 – 14:30 H. TALLER DE COCINA

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO.  
EXÁMENES DE SEPTIEMBRE. Curso 2018– 2019**

CICLOFORMATIVO DEGRADO MEDIO				
“COCINA Y GASTRONOMÍA”				
1º CURSO				
MÓDULOS	PRUEBAS	FECHA	HORAS AULA	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 H AULA 215 B	
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	10:00 – 10:45	TALLER DE COCINA
TÉCNICAS CULINARIAS	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	10:45 – 11:30	TALLER DE COCINA
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	PRÁCTICO	3 SEPTIEMBRE	11:30 – 12:30	TALLER DE COCINA
TÉCNICAS CULINARIAS	PRÁCTICO	3 SEPTIEMBRE	12:30 – 14:15	TALLER DE COCINA
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	16:30 – 17:30 AULA 115	
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	11:00 – 12:15 TALLER DE COCINA	
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	PRÁCTICO	4 SEPTIEMBRE	12:30 -14:15	TALLER DE COCINA

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO.  
EXÁMENES DE SEPTIEMBRE. Curso 2018– 2019**

<b>CICLOFORMATIVO DE GRADO SUPERIOR</b>			
<b>“DIRECCIÓN DE COCINA”</b>			
<b>1º CURSO</b>			
<b>MÓDULOS</b>	<b>PRUEBAS</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORAS AULA</b>
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 AULA 111
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	10:00 – 12:10 H. AULA 115
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	12:10 – 13:00 AULA 115
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	16:30 – 17:30 H. AULA 115
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA.	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	17:30 – 19:20 H AULA 115
INGLÉS	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 AULA 111
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.	PRÁCTICO	4 SEPTIEMBRE	10:00 – 12:10 H. TALLER DE COCINA
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PRÁCTICO	4 SEPTIEMBRE	17:30 – 20:15 TALLER DE COCINA

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO.  
EXÁMENES DE SEPTIEMBRE. Curso 2018– 2019**

<b>CICLOFORMATIVO DE GRADO SUPERIOR</b>			
<b>“GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS”</b>			
<b>1º CURSO</b>			
<b>MÓDULOS</b>	<b>PRUEBAS</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORAS AULA</b>
Formación y orientación laboral	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 AULA 215
Estructura del mercado turístico	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	10:30 – 11:30 AULA 120
Marketing turístico	TEÓRICO	3 SEPTIEMBRE	12:00 – 13:00 AULA 120
Inglés	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	8:30 – 10:00 AULA 111
Protocolo y relaciones públicas	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	10:30 – 11:30 AULA 120
Destinos turísticos	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	12:00 – 13:00 AULA 120
Segunda lengua extranjera	TEÓRICO	4 SEPTIEMBRE	13:15 – 14:15 AULA 120