DIA 1 DE SEPTIEMBRE				
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TEORICO/	HORA	AULA	
	PRÁCTICO			
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	Teórico	De 9:20 a 10:15	218	
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	Teórico	De 10:30 a 11:30	Aula 117	
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	Teórico	De 12:00 a 13:00	Aula 121	
CIENCIAS APLICADAS	Teórico	De 13:00 a 14:00	Aula 116	
	DIA 4 DE SEPTIEMBRE			
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TEORICO/	HORA	AULA	
	PRÁCTICO			
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (INGLÉS)	Teórico	De 8:30 a 10:30	Aula 116	
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	Práctico	De 10:30 a 11:30 h.	Aula Cocina	
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	Teórico/Práctico	De 11:30 a 14:15 h.	Aula Cocina	

	DIA 1 DE SEPTIEM	1BRE	
COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
FOL	Teórico	De 8:30 a 10:00 h.	Aula 218
TÉCNICAS CULINARIAS	Teórico	De 10:00 a 11:00 h.	Aula 218
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Teórico	De 11:00 a 12:00 h.	Aula 218
SEGURIDAD E HIGIENE	Teórico	De 12:00 a 13:00 h.	Aula 121
	DIA 4 DE SEPTIEM	1BRE	
COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Práctico	De 8:30 a 10:30 h.	Aula taller de cocina
TÉCNICAS CULINARIAS	Práctico	De 10:30 a 12:30h.	Aula taller de cocina
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Práctico	De 12:30 a 14:30 h.	Aula taller de cocina

DIA 1 DE SEPTIEMBRE			
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/	HORA	AULA
	PRÁCTICO		
FOL	Teórico	De 8:30 a 10:00 h.	Aula 218
OPERACIONES BÁSICAS BAR CAFETERÍA	Teórico/Práctico	De 10:00 a 11:30	Aula 121 y cafetería
OPERACIONES BÁSICAS	Práctico	De 11:30 a 12:00	Aula restaurante
RESTAURANTE	Teórico	De 12:00 a 13:00	Aula 121
DIA 4 DE SEPTIEMBRE			
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
MÓDULO	TEORICO/	HORA	AULA
	PRÁCTICO		
INGLÉS	Teórico	8:30 a 10:00	
SEGURIDAD E HIGIENE	Teórico	De 10:00 a 11:30	
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	Teórico	De 11:30 a 13:00	

DIA 1 DE SEPTIEMBRE  DIRECCIÓN DE COCINA GRADO SUPERIOR			
	PRÁCTICO		
FOL	Teórico	De 8:30 a 10:00 h.	Aula
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	Teórico	De 10:00 a 11:30	Aula 117
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	Teórico	De 11:30 a 13:00	Aula 117
	DIA 4 DE SEPTIE	MBRE	
DIRECCIÓ	N DE COCINA GE	RADO SUPERIOR	
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA
INGLÉS	Teórico	8:30 a 10:30	
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Teórico	De 10:30 a 11:30	Aula 117
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	Práctico	De 11:30 a 13:00	Aula taller de cocina
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	Práctico	De 13:00 a 14:30	Aula taller de cocina

DIA 1 DE SEPTIEMBRE				
GUIAS INFORMACIÓN	GUIAS INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA. GRADO SUPERIOR			
MÓDULO	TEORICO/ PRÁCTICO	HORA	AULA	
FOL	Teórico	De 8:30 a 10:00 h.	Aula	
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	Teórico	De 12:00 a 13:00	Aula 121	
DIA 4 DE SEPTIEMBRE				
GUIAS INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA. GRADO SUPERIOR				
INGLÉS	Teórico	De 8:30 a 10:00 h.	Aula	
DESTINOS TURÍSTICOS	Teórico	De 13:00 a 14:30	Aula 120	