

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

<b>CICLO y CURSO</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>FECHA PRUEBA ESCRITA</b>	<b>FECHA PRUEBA PRÁCTICA</b>	<b>HORA</b>	<b>ENTREGA ACTIVIDADES</b>
<b>1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA</b>	Control del Aprovisionamiento De Materias Primas	Dividide materia en tres pruebas:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 29 de novie mbre</li> <li>• 5 de diciem bre</li> <li>• 20 de febrer o</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10: 20 a 11:10</li> <li>• 12:30 a 14:15</li> <li>• 9:25 a 11:10</li> </ul>	5 de diciembre  En el mes de febrero
	INGLÉS	19 de enero		• (3 y 4 hora)	
<b>1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA</b>	Procesos de elaboración culinaria	15 de enero	18 de enero	11:35 a 12:25	15 de enero
<b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Dividide materia en dos pruebas:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13 de diciem bre</li> <li>• 20 de febrer o</li> </ul>		8:30 horas.  Aula 117  9:25 horas. Aula 120	