

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

| COCINA Y GASTRONOMÍA | DÍA | HORA | AULA |
|---|------------|-------------|-------------|
| F.O.L. | 3 | 10.00-11.00 | 11 |
| INGLÉS | 3 | 11.00-13.00 | 7 |
| SEGURIDAD E HIGIENE | 3 | 13.00-14.00 | 11 |
| PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS | 4 | 9.00-11.00 | 1 |
| TÉCNICAS CULINARIAS | 4 | 11.00-14.00 | 1 |
| PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 5 | 9.00-13.00 | 2 |

| PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA | DÍA | HORA | AULA |
|---|------------|-------------|-------------|
| F.O.L. | 3 | 10.00-11.00 | 11 |
| INGLÉS | 3 | 11.00-13.00 | 7 |
| SEGURIDAD E HIGIENE | 3 | 13.00-14.00 | 11 |
| PRESENTACIÓN Y VENTA | 4 | 9.00-10.00 | 2 |
| OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN | 4 | 10.00-11.00 | 2 |
| PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 4 | 11.00-14.00 | 2 |
| MATERIAS PRIMAS | 5 | 9.00-11.00 | 2 |
| ELABORACIONES DE PANADERÍA | 5 | 11.00-14.00 | 2 |

| SERVICIOS DE RESTAURACIÓN | DÍA | HORA | AULA |
|--------------------------------------|------------|-------------|-------------|
| F.O.L. | 3 | 10.00-11.00 | 11 |
| INGLÉS | 3 | 11.00-13.00 | 7 |
| SEGURIDAD E HIGIENE | 3 | 13.00-14.00 | 11 |
| OFERTAS GASTRONÓMICAS | 4 | 09.00-10.00 | 8 |
| TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN | 4 | 10.00-11.00 | 8 |
| OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA | 4 | 11.00-14.00 | 8 |
| OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE | 5 | 9.00-12.00 | 8 |

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

| GUÍA, INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN | DÍA | HORA | AULA |
|---|------------|--------------------|-------------|
| F.O.L. | 3 | 10.00-11.00 | 11 |
| INGLÉS TÉCNICO | 3 | 11.00-14.00 | 7 |
| MARKETING TURÍSTICO | 4 | 8.00-9.00 | 7 |
| FRANCES | 4 | 9.00-11.00 | 10 |
| RECURSOS TURÍSTICOS | 4 | 11.00-13.00 | 7 |
| DESTINOS TURISTICOS | 4 | 13.00-14.00 | 7 |
| PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS | 5 | 8.00-9.00 | 7 |
| ESTRUCTURA DE MERCADO | 5 | 9.00-10.00 | 7 |

| DIRECCIÓN EN COCINA | DÍA | HORA | AULA |
|---|------------|-------------------|-------------|
| GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN COCINA | 3 | 10.00 -11.00 | 12 |
| INGLÉS TÉCNICO | 3 | 11.00-14.00 | 7 |
| GESTIÓN CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE | 4 | 8.00-9.00 | 11 |
| ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 4 | 9.00-13.00 | 12 |
| PROCESOS DE PREELAB. Y CONSERV. | 5 | 9.00-11.00 | 12 |
| PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA | 5 | 11.00-14.00 | 12 |

| DIRECCIÓN EN SERVICIOS | DÍA | HORA | AULA |
|---|------------|--------------------|-------------|
| INGLÉS TÉCNICO | 3 | 11.00-14.00 | 7 |
| GESTIÓN CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE | 4 | 8.00-9.00 | 11 |
| FRANCÉS | 4 | 9.00-11.00 | 10 |
| PROCESOS DE SERVIC. EN BAR-CAFE | 4 | 11.00-13.00 | 10 |
| SUMILLERÍA | 5 | 8.00-10.00 | 10 |
| PLANIFICACIÓN DIRECC. Y SERVIC. | 5 | 10.00-11.00 | 10 |
| PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAUR. | 5 | 11.00-13.00 | 10 |