

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA **SEPTIEMBRE** **APLAZAMIENTOS**

S/Resol.23 de 2020 de abril donde se dictan instrucciones sobre desarrollo de los ciclos formativos en el tercer trimestre (situación extraordinaria COVID-19)

SEGUNDOS CURSOS APLAZAMIENTOS

GUIA, INFORMACIÓN Y ASISTEN.	DÍA	HORA	AULA
DISEÑO PRODUCTOS TURÍSTICOS	1	8.00-10.00	7
INGLÉS	1	10.00-12.00	7
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	1	12.00-14.00	7
DIRECCIÓN SERVICIOS	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	1	10.00-12.00	7
DIRECCIÓN COCINA	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	1	10.00-12.00	12

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

PRIMEROS CURSOS			
COCINA Y GASTRONOMÍA	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	2	8.00-10.00	12
F.O.L.	2	10.00-11.00	11
SEGURIDAD E HIGIENE	2	11.00-12.00	11
PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	2	12.00-14.00	1
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS	3	9.00-11.00	1
TÉCNICAS CULINARIAS	3	11.00-13.00	1

PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	2	8.00-10.00	12
F.O.L.	2	10.00-11.00	11
SEGURIDAD E HIGIENE	2	11.00-12.00	11
MATERIAS PRIMAS	2	12.00-13.00	2
PRESENTACIÓN Y VENTA	2	13.00-14.00	2
OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN	3	8.00-9.00	2
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	3	9.00-11.00	2
ELABORACIONES DE PANADERÍA	3	11.00-14.00	2

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	2	8.00-10.00	7
FOL	2	10.00-11.00	11
SEGURIDAD E HIGIENE	2	11.00-12.00	11
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	2	12.00-14.00	Bar cafet.
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	09.00-10.00	8
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	3	10.00-11.00	8
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	3	11.00-13.00	8

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

GUÍA, INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS TÉCNICO PARA GUÍA	2	8.00-10.00	7
MARKETING TURÍSTICO	2	11.00-12.00	7
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	2	12.00-14.00	7
FRANCÉS	3	8.00-10.00	10
FOL	3	10.00-11.00	11
DESTINOS TURISTICOS	3	11.00-12.00	7
RECURSOS TURÍSTICOS	3	12.00-13.00	7
ESTRUCTURA DE MERCADO	3	13.00-14.00	7
DIRECCIÓN EN COCINA	DÍA	HORA	AULA
GESTIÓN DE LA CALIDAD SEG. E HIG.	2	08.00-9.00	11
INGLÉS TÉCNICO	2	9.00-11.00	12
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	2	11.00-14.00	12
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN COCINA	3	8.00-09.00	12
PROCESOS DE PREELAB. Y CONSERV.	3	9.00-11.00	12
PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA	3	11.00-14.00	12
DIRECCIÓN EN SERVICIOS	DÍA	HORA	AULA
GESTIÓN DE LA CALIDAD SEG. E HIG.	2	08.00-9.00	11
INGLÉS TÉCNICO	2	9.00-11.00	12
SUMILLERIA	2	11.00-13.00	10
PROCESOS DE SERVIC. EN BAR-CAFE	2	13.00-14.00	10
FRANCÉS	3	8.00-10.00	10
PLANIFICACIÓN DIRECC. Y SERVIC.	3	10.00-11.00	10
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAUR.	3	11.00-14.00	10

PRUEBAS LIBRES COCINA Y GASTRONOMÍA			
COCINA Y GASTRONOMÍA	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS	2	8.00-10.00	12
F.O.L.	2	10.00-11.00	11
SEGURIDAD E HIGIENE	2	11.00-12.00	11
PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	2	12.00-14.00	1
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS	3	9.00-11.00	1
TÉCNICAS CULINARIAS	3	11.00-13.00	1
OFERTAS GASTRONÓMICAS	1	08:00-10:00	1
POSTRES EN RESTAURACIÓN	1	10:00-12:00	1
EMPRESA INICIATIVA EMPRENDEDORA	1	12:00-14:00	1
PRODUCTOS CULINARIOS	3	13:00-15:00	1