

HORARIO DE GRUPO VESPERTINO

Código:

RC-13.02

Rev.: 03

CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 1º COCINA VESPERTINO

AULA: 1

TUTOR/A: MARIA ELENA LAFUENTE

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	INGLÉS	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 16.25 Hasta 17:20	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	INGLÉS	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 17:20 Hasta 18.15	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	INGLÉS	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	SEGURIDAD E HIGIENE
De 19.40 Hasta 20.35	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE
De 20.35 Hasta 21.30	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	-----
De 21.30 Hasta 22.25				TÉCNICAS CULINARIAS	

PROFESORES/AS:

- 8-TÉCNICAS CULINARIAS: MARIA ELENA LAFUENTE BASTIDA
- DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS: PAULA DE ALBA SABATER
- 8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: MARIA ELENA LAFUENTE BASTIDA
- 6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: MARIA JESÚS ESPIGARES SANCHEZ
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE: MARIANO ALBADALEJO MARTÍNEZ
- 3-INGLÉS: EVA AROCA CERVERA
- 3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL: ANA EGEA MARTÍNEZ