

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN EN COCINA

CURSO: 1º

AULA: 12

TUTOR/A: LOLI SANCHEZ REBOLLO

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	INGLÉS	-----	INGLÉS	-----	INGLÉS
De 09.15 Hasta 10.10	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	GESTIÓN DE LA CALIDAD	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
De 10.10 Hasta 11.05	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	GESTIÓN DE LA CALIDAD	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN
De 12.30 Hasta 13.25	GESTIÓN DE LA CALIDAD	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
De 13.25 Hasta 14.20	ELABORAC. DE PASTELERÍA	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30		ELABORAC. DE PASTELERÍA		PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	

PROFESORES/AS:

- 8-PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA: ANA LORENTE CEGARRA
- DESDOBLE ELABORAC. CULINAR. : LOLI SÁNCHEZ
- 6-PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN : LOLI SÁNCHEZ
- 5-ELABORAC. DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: ESPERANZA PASTOR
- DESDOBLE PASTELERÍA: ANA LORENTE
- 3-INGLÉS: EVA AROCA
- 5-GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA: ESPERANZA PASTOR
- 3-GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE SEGURIDAD: MARI CARMEN SIMÓN