

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
CURSO: 1º
AULA: 10
TUTOR/A: ANTONIO MARTINEZ

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	INGLÉS	INGLÉS	-----	GESTIÓN DE LA CALIDAD	FRANCÉS
De 09.15 Hasta 10.10	FRANCÉS	SUMILLERÍA	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	SUMILLERÍA	GESTIÓN DE LA CALIDAD
De 10.10 Hasta 11.05	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	SUMILLERÍA
De 12.30 Hasta 13.25	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	FRANCÉS	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	SUMILLERÍA
De 13.25 Hasta 14.20	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	FRANCÉS	INGLÉS	GESTIÓN DE LA CALIDAD
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30		PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE			

PROFESORES/AS:

- 5-PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA: ANTONIO MARTÍNEZ
- 8-PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: JUAN CARLOS CABALLERO
- DESDOBLE PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: ANTONIO MARTÍNEZ
- 3-GESTIÓN DE LA CALIDAD: MARI CARMEN SIMÓN
- 4-SUMILLERÍA: BEGOÑA PAJUELO
- 3-PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS: JUAN CARLOS CABALLERO
- 4-FRANCÉS: ANA GORETTI GARCÍA ZAMORA
- 3-INGLÉS: MARISOL PUERTO