

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

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

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

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	DÍA	HORA	AULA
F.O.L.	2	9.00-11.00	11
INGLÉS	2	11.00-13.00	7
SEGURIDAD E HIGIENE	2	13.00-14.00	11
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	09.00-10.00	8
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	3	10.00-11.00	8
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	3	11.00-14.00	8
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	4	9.00-12.00	8

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE

GUÍA, INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	DÍA	HORA	AULA
F.O.L.	2	9.00-11.00	11
INGLÉS TÉCNICO	2	11.00-14.00	7
MARKETING TURÍSTICO	3	8.00-9.00	7
FRANCES	3	9.00-11.00	10
RECURSOS TURÍSTICOS	3	11.00-13.00	7
DESTINOS TURISTICOS	3	13.00-14.00	7
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	4	8.00-9.00	7
ESTRUCTURA DE MERCADO	4	9.00-10.00	7

DIRECCIÓN EN COCINA	DÍA	HORA	AULA
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN COCINA	2	10.00 -11.00	12
INGLÉS TÉCNICO	2	11.00-14.00	7
GESTIÓN CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE	3	8.00-9.00	11
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	3	9.00-13.00	12
PROCESOS DE PREELAB. Y CONSERV.	4	9.00-11.00	12
PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA	4	11.00-14.00	12

DIRECCIÓN EN SERVICIOS	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS TÉCNICO	2	11.00-14.00	7
GESTIÓN CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE	3	8.00-9.00	11
FRANCÉS	3	9.00-11.00	10
PROCESOS DE SERVIC. EN BAR-CAFE	3	11.00-13.00	10
SUMILLERÍA	4	8.00-10.00	10
PLANIFICACIÓN DIRECC. Y SERVIC.	4	10.00-11.00	10
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAUR.	4	11.00-13.00	10