

## CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE CURSO 20/21

<b>COCINA Y GASTRONOMÍA</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>
INGLÉS	<b>1</b>	8.20-10.20	<b>1</b>
F.O.L.	<b>1</b>	10.20-11.20	<b>11</b>
SEGURIDAD E HIGIENE	<b>1</b>	11.20-12.20	<b>11</b>
PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	<b>1</b>	12.20-14.20	<b>1</b>
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS	<b>2</b>	<b>9.20-11.20</b>	<b>1</b>
TÉCNICAS CULINARIAS	<b>2</b>	<b>11.20-13.20</b>	<b>1</b>

<b>PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>
INGLÉS	<b>1</b>	8.20-10.20	<b>12</b>
F.O.L.	<b>1</b>	10.20-11.20	<b>11</b>
SEGURIDAD E HIGIENE	<b>1</b>	11.20-12.20	<b>11</b>
MATERIAS PRIMAS	<b>1</b>	12.20-13.20	<b>2</b>
PRESENTACIÓN Y VENTA	<b>1</b>	13.20-14.20	<b>2</b>
OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN	<b>2</b>	<b>8.20-9.20</b>	<b>2</b>
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	<b>2</b>	<b>9.20-11.20</b>	<b>2</b>
ELABORACIONES DE PANADERÍA	<b>2</b>	<b>11.20-14.20</b>	<b>2</b>

<b>SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>
INGLÉS	<b>1</b>	8.20-10.20	<b>1</b>
FOL	<b>1</b>	10.20-11.20	<b>11</b>
SEGURIDAD E HIGIENE	<b>1</b>	11.20-12.20	<b>11</b>
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	<b>1</b>	12.20-14.20	<b>Bar cafet.</b>
OFERTAS GASTRONÓMICAS	<b>2</b>	<b>09.20-10.20</b>	<b>8</b>
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	<b>2</b>	<b>10.20-11.20</b>	<b>8</b>
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	<b>2</b>	<b>11.20-13.20</b>	<b>8</b>

## CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE CURSO 2020/21

GUÍA, INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS TÉCNICO	1	08.20-10.20	1
FOL	1	10.20-11.20	11
MARKETING TURÍSTICO	1	11.20-12.20	7
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	1	12.20-14.20	7
FRANCÉS	2	8.20-10.20	7
DESTINOS TURISTICOS	2	11.20-12.20	7
RECURSOS TURÍSTICOS	2	12.20-13.20	7
ESTRUCTURA DE MERCADO	2	13.20-14.20	7
DIRECCIÓN EN COCINA	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS TÉCNICO	1	08.20-10.20	12
GESTIÓN DE LA CALIDAD SEG.E HIGI.	1	10:20-11:20	12
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	1	11.20-14.20	12
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN COCINA	2	08:20-09:20	12
PROCESOS DE PREELAB. Y CONSERV.	2	9.20-11.20	12
PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA	2	11.20-14.20	12
DIRECCIÓN EN SERVICIOS	DÍA	HORA	AULA
INGLÉS TÉCNICO	1	08.20-10.20	1
GESTIÓN DE LA CALIDAD SEG.E HIGI.	1	10:20-11:20	10
SUMILLERÍA	1	11.20-13.20	10
PROCESOS DE SERVIC. EN BAR-CAFE	1	13.20-14.20	10
FRANCÉS	2	8.20-10.20	7
PLANIFICACIÓN DIRECC. Y SERVIC.	2	10.20-11.20	10
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAUR.	2	11.20-14.20	10