

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SEPTIEMBRE CURSO 20/21

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

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

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

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
SUMILLERIA	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