

HORARIOS PRUEBAS EXTRAORDINARIAS JUNIO SEMANA DEL 22 AL 24

GRUPO	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1°COCINA MATUTINO	08:20-11:05 PROCESOS BASICOS PASTELERIA	08:20-11:05 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	08:20-11:05 FOL
	11:35-14:20 INGLES	11:35-14:20 TÉCNICAS CULINARIAS	11:35-14:20 SEGURIDAD E HIGIENE
2°COCINA MATUTINO	08:20-11:05 OFERTAS GASTRONÓMICAS	11:15-14:20 PRODUCTOS CULINARIOS	11:35-14:20 POSTRES EN RESTAURACIÓN
	11:35-14:20 EMPRESA E INICIATIVA		
1°COCINA VESPERTINO	15:30-18:15 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	15:30-18:15 PROCESOS BASICOS PASTELERIA	15:30-17:20 INGLÉS
	18:45-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS	18:45-19:40 FOL	17:20-19:00 SEGURIDAD E HIGIENE

GRUPO	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
2º COCINA VESPERTINO	15:30-18:15 OFERTAS GASTRONÓMICAS	15:30-17:20 EMPRESA INICIATIVA	15:30-19:40 PRODUCTOS CULINARIOS
		16:25-21:30 POSTRES EN RESTAURACIÓN	
1º SERVICIOS RESTAURANTE	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 OFERTAS GASTRONÓMICAS	08:20-10:10 FOL
	11:35-12:30 SEGURIDAD E HIGIENE		
	12:30-14:20 TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	11:35-14:20 CAFETERIA	11:35-14:20 RESTAURANTE
2º SERVICIOS RESTAURANTE	8:20-10:10 FRANCES	08:20-11:05 CAFETERIA	
	10:10-12:00 VINO Y SU SERVICIO	11:35-14:20 SERVICIOS DE RESTAURANTE	
	12:30-14:20 EMPRESA E INICIATIVA		

GRUPO	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1º PANADERIA, REPOSTERIA	08:20-10:10 FOL	08:20-11:05 PASTELERÍA	08:20-10:10 PRESENTACIÓN Y VENTAS
	10:10-12:00 INGLÉS	11:35-14:20 PANADERÍA	10:10-12:00 SEGURIDAD E HIGIENE
	12:00-14:00 MATERIA PRIMAS		12:30-14:20 ALMACÉN
2º PANADER. REPOSTERIA	08:20-11:05 PRODUCTOS OBRADOR	08:20-11:05 POSTRES RESTAURACIÓN	
	11:35-14:20 CONFITERIA	11:35-13:25 EMPRESA E INICIATIVA	
1º GUIA	08:20-10:10 MARKETING	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 FRANCÉS
	10:10-12:00 DESTINOS	10:10-12:00 PROTOCOLO	10:10-12:00 FOL
	12:30-14:20 RECURSOS TURISTICOS	12:30-14:20 ESTRUCTURA	

GRUPO	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
2º GUIA	08:55-10:45 EMPRESA E INICIATIVA	09:15-11:05 INGLES	11:35-14:20 PROCESOS ASISTENCIA
	11:35-14:20 DISEÑO	11:35-14:20 SERVICIOS INFORMACIÓN	
1ºD.COCINA	08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN	08:20-11:05 PREELABORACION	08:20-11:05 PASTELERÍA
	10:10-12:00 INGLÉS	11:35-14:20 ELABORACIÓN	
	12:30-14:20 GESTIÓN DE LA CALIDAD		
2ºD.COCINA	08:20- 10:10 EMPRESA E INICIATIVA	08:20-10:10 GASTRONOMIA Y NUTRICIÓN	10:00-12:00 INGLÉS
	10:10-12:00 FOL	10:10-12:00 GESTIÓN ADMINISTRATIVA	
	12:30-14:20 CONTROL APROVISIONAMIENTO	12:30-14:20 RECURSOS HUMANOS	

GRUPO	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1ºD.SERVICIOS	09:0-11:00 EVENTOS	08:20-10:10 INGLES	09:00-12:00 CAFETERIA
	11:15-14:00 RESTAURANTE	10:10-12:00 FRANCÉS	12:30-14:20 GESTION DE LA CALIDAD
		12:30-14:20 SUMILLERIA	
2ºD.SERVICIOS	08:20- 10:10 EMPRESA E INICIATIVA	08:20-10:10 GASTRONOMIA Y NUTRICIÓN	10:00-12:00 INGLÉS
	10:10-12:00 FOL	10:10-12:00 GESTIÓN ADMINISTRATIVA	
	12:30-14:20 CONTROL APROVISIONAMIENTO	12:30-14:20 RECURSOS HUMANOS	