

CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 1º COCINA VESPERTINO

AULA: 1

TUTOR/A: ANA LORENTE

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	INGLÉS	SEGURIDAD E HIGIENE	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	INGLÉS	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 16.25 Hasta 17:20	INGLÉS	SEGURIDAD E HIGIENE	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 17:20 Hasta 18.15	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 19.40 Hasta 20.35	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA
De 20.35 Hasta 21.30	PREELABORA. Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	-----
De 21.30 Hasta 22.25				TÉCNICAS CULINARIAS	

PROFESORES/AS:

- 8-TÉCNICAS CULINARIAS: ANA LORENTE
- DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS: MARTA RODRÍGUEZ
- 8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: ANA LORENTE
- 6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: ELENA LAFUENTE
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE: MARTA RODRÍGUEZ
- 3-INGLÉS: EVA AROCA CERVERA
- 3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL: MANRIQUE COS