

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 1º

AULA: 1

TUTOR/A: ANTONIA VANESA GARCIA

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	FOL	INGLÉS	
De 09.15 Hasta 10.10	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	INGLÉS	INGLÉS
De 10.10 Hasta 11.05	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS
De 12.30 Hasta 13.25	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE	FOL
De 13.25 Hasta 14.20	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE	FOL
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30			TÉCNICAS CULINARIAS		

PROFESORES/AS:

- 8-TÉCNICAS CULINARIAS: ANTONIA VANESA GARCÍA
- DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS: JUAN PABLO MIRAS /MARA MARTÍNEZ LÓPEZ
- 8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: ANTONIA VANESA GARCÍA
- 6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: LOLI SÁNCHEZ REBOLLO
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE: BELÉN LÓPEZ
- 3-INGLÉS: EMILIO
- 3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL: FULGENCIO NAVARRO