

**CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 1º**

**AULA: 6**

**TUTOR/A: MARTA LÓPEZ VICENT**

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	FRANCÉS		INGLÉS	FRANCÉS	INGLÉS
De 09.15 Hasta 10.10	GESTIÓN DE LA CALIDAD	SUMILLERÍA	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	FRANCÉS	SUMILLERÍA
De 10.10 Hasta 11.05	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	SUMILLERÍA
De 12.30 Hasta 13.25	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	GESTIÓN DE LA CALIDAD	PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA	SUMILLERÍA
De 13.25 Hasta 14.20	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE	GESTIÓN DE LA CALIDAD	INGLÉS	FRANCÉS
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30		PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE			

**PROFESORES/AS:**

- 5-PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA: MARTA LÓPEZ VICENT
- 8-PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: JUAN CARLOS CABALLERO
- DESDOBLE PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: MARTA LÓPEZ VICENT
- 3-GESTIÓN DE LA CALIDAD: JUANA MOYA
- 4-SUMILLERÍA: ANTONIO MARTÍNEZ GARCÍA
- 3-PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS: JUAN CARLOS CABALLERO
- 4-FRANCÉS: DIARRY GOLOKO
- 3-INGLÉS: EMILIO ARRES TORRES