



## FECHAS DE APERTURA DE SERVICIO DE COMEDOR

**Código:**  
RC-08.10  
Rev.: 01

### CURSO 2022/2023. Primer trimestre

OCTUBRE			3	4	5	6	7		10	11	F	13	14		17	18	19	20	21		24	25	26	27	28					
NOVIEMBRE	F	2	3	4			7	8	9	10	11		14	15	16	17	18		21	22	23	24	25		28	29	30			
DICIEMBRE	1	2			5	F	7	F	F		12	13	14	15	16		19	20	21	22	23									
ENERO								9	10	11	12	13		16	17	18	19	20		23	24	25	26	27		F	31			
FEBRERO	1	2	3			6	7	8	9	10		13	14	15	16	17			F	21	22	23	24			27	28			
MARZO	1	2	3			6	7	8	9	10		13	14	15	16	17			20	21	22	23	24			27	28	29	30	
ABRIL										11	12	13	14			17	18	19	20	21			24	25	26	27	28			
MAYO	F	2	3	4	5			8	9	10	11	12		15	16	17	18	19			22	23	24	25	26			29	30	31
JUNIO	1	2			5	6	7	8	F			12	13	14	15	16			19	20	21	22	23			26	27	28	29	30

SEMANAS DE SERVICIO: 4 semanas. SEF: 6 semanas. HORARIO A REALIZAR: DE 15:20 A 17:00//20:00 a 23:00.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS A REALIZAR:

**MARTES (Bourdeos):** 2ºGM COCINA Y GASTRONOMIA. 1ºGS DIRECCION SERVICIOS. 1º DIRECCIÓN EN COCINA.

**MIÉRCOLES (Amarillo):** 1ºGM COCINA Y GASTRONOMIA MATUTINO(16-30 /VESPERTINO (09-23). 1ºGM SERVICIOS RESTAURACIÓN. 2ºGM PANADERIA, PASTELERIA.

**JUEVES (Azul):** 1ºGS DIRECCION COCINA. 2ºGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

**JUEVES SOMBREADO(Cudrícula con puntos):** Prácticas vespertinas. 2ºGM COCINA Y GASTRONOMIA (Vespertino). Certificado nivel I de servicios.

**JUEVES (Verde):** Prácticas vespertinas. 2ºGM COCINA Y GASTRONOMIA (Vespertino). Certificado nivel I de servicios.

\* El número total de actividades complementarias son las previstas, pudiendo ser alteradas tanto en fecha como en horas por razones operativas o didácticas