

## HORARIO DE GRUPO MAÑANA

Código:

RC-13.02

Rev.: 03

### CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMIA

**CURSO: 1º**

**AULA: 1**

**TUTOR/A: ANTONIA VANESA GARCIA**

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

### PROFESORES/AS:

- 8-TÉCNICAS CULINARIAS: ANTONIA VANESA GARCIA
- 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: NATALIA SANCHEZ
- 3-INGLÉS: EMILIO ARRES
- 3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL: EULALIA CELDRÁN