cifp cartagena hostelería turismo	**HORARIO DE GRUPO MAÑANA**	**Código:** RC-13.02 Rev.: 03

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN EN COCINA
CURSO: 1º
AULA: 12
TUTOR/A: LOLI SANCHEZ REBOLLO

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	INGLÉS	----------	----------	GESTIÓN DE LA CALIDAD
De 09.15 Hasta 10.10	INGLÉS	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	GESTIÓN DE LA CALIDAD
De 10.10 Hasta 11.05	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
De 12.30 Hasta 13.25	INGLÉS	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
De 13.25 Hasta 14.20	GESTIÓN DE LA CALIDAD	ELABORAC. DE PASTELERÍA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30		ELABORAC. DE PASTELERÍA		PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	

PROFESORES/AS:

- **8-PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA:** ELENA LAFUENTE
- **DESDOBLE ELABORACIÓN CULINARIA:** LOLI SÁNCHEZ
- **6-PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN:** LOLI SÁNCHEZ
- **5-ELABORAC. DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:** ESPERANZA PASTOR
- **DESDOBLE PASTELERÍA:** ELENA LAFUENTE
- **3-INGLÉS:** EMILIO ARRES
- **5-GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA:** ENRIQUE CÓRCOLES
- **3-GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD:** PAQUI IZQUIERDO