

1º EVALUACIÓN

CURSO:2023-24

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

HORARIO A REALIZAR: DE 15:20 A 17:00//20:00 a 23:00.

SEMANAS DE SERVICIO: 4 semanas. SEF: 6 semanas.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS A REALIZAR:

MARTES (Burdeos): 2ºGM COCINA Y GASTRONOMÍA. 1ºGS DIRECCIÓN SERVICIOS. 1ºGS DIRECCIÓN EN COCINA (POSTRES). **5 SERVICIOS.**

MIÉRCOLES (Amarillo): 1ºGM COCINA Y GASTRONOMIA MATUTINO (8 Y 23 /VESPERTINO (15 Y 29). 1ºGM SERVICIOS RESTAURACIÓN. 2ºGM PANADERÍA, PASTELERÍA (POSTRE) **4 SERVICIOS.**

JUEVES (Azul): 1ºGS DIRECCION COCINA. 2ºGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. 2º GM COCINA Y GASTRONOMÍA (POSTRES). **4 SERVICIOS.**

JUEVES SOMBREADO (Cuadrícula con puntos): Prácticas vespertinas. 2ºGM COCINA Y GASTRONOMÍA (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. **6 SERVICIOS**