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

CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMIA
CURSO: 1º COCINA VESPERTINO
AULA: 1
TUTOR/A: ANA LORENTE

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	**SEGURIDAD E HIGIENE**	**INGLÉS**	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**INGLÉS**	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**
De 16.25 Hasta 17:20	**SEGURIDAD E HIGIENE**	**INGLÉS**	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**
De 17:20 Hasta 18.15	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**	**FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**
De 19.40 Hasta 20.35	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**
De 20.35 Hasta 21.30	**PREELABORA. Y CONSERVACIÓN**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	**TÉCNICAS CULINARIAS**	----------
De 21.30 Hasta 22.25			**TÉCNICAS CULINARIAS**		

PROFESORES/AS:

- **8-TÉCNICAS CULINARIAS:** ANA LORENTE
- **DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS:** MARTA RODRÍGUEZ
- **8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** ANA LORENTE
- **6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:** PAULA DE ALBA
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE:** MARTA RODRÍGUEZ
- **3-INGLÉS:** ANA NAVARRO
- **3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL:** EULALIA CELDRÁN