

HORARIOS PRUEBAS 1ª CONVOCATORIA JUNIO ALUMNOS DE 1º SEMANA DEL 3, 4 Y 5 DE JUNIO

GRUPO	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5
1º COCINA MATUTINO	08:20-11:05 PROCESOS BÁSICOS PASTELERÍA	08:20-11:05 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	08:20-11:05 FOL
	11:35-14:20 INGLÉS	11:35-14:20 TÉCNICAS CULINARIAS	11:35-14:20 SEGURIDAD E HIGIENE
1º COCINA VESPERTINO	15:30-18:15 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	15:30-18:15 PROCESOS BÁSICOS PASTELERÍA	15:30-17:20 INGLÉS
	18:45-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS	18:45-19:40 FOL	17:20-19:00 SEGURIDAD E HIGIENE
1º SERVICIOS RESTAURANTE	08:20-10:10 INGLÉS	08:20-10:10 OFERTAS GASTRONÓMICAS	08:20-10:10 FOL
	10:10-12:30 SEGURIDAD E HIGIENE		
	12:30-14:20 TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	11:35-14:20 CAFETERÍA	11:35-14:20 RESTAURANTE

GRUPO	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5
1º PANADERIA, REPOSTERIA	08:20-10:10 FOL	08:20-11:05 PASTELERÍA	08:20-10:10 PRESENTACIÓN Y VENTAS
	10:10-12:00 INGLÉS	11:35-14:20 PANADERÍA	10:10-12:00 SEGURIDAD E HIGIENE
	12:30-14:20 MATERIAS PRIMAS		12:30-14:20 ALMACÉN
1º GUIA	08:20-10:10 MARKETING	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 DESTINOS
	10:10-12:00 FRANCÉS	10:10-12:00 PROTOCOLO	10:10-12:00 FOL
	12:30-14:20 RECURSOS TURISTICOS	12:30-14:20 ESTRUCTURA	
1ºD.COCINA	08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN	08:20-11:05 PREELABORACION	08:20-11:05 PASTELERÍA
	10:10-12:00 INGLÉS	11:35-14:20 ELABORACIÓN	
	12:30-14:20 GESTIÓN DE LA CALIDAD		

GRUPO	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5
1ºD.SERVICIOS	8:20- 10:10 FRANCÉS	08:20-10:10 INGLES	09:00-12:00 CAFETERIA
	10:10-11:30		
	EVENTOS	12:30-14:20 SUMILLERIA	12:30-14:20 GESTION DE LA CALIDAD
	11:30:00-14:20 RESTAURANTE		

GRUPO	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5
CURSO ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA	15:30-17:20 MASAS MADRE DE CULTIVO	15:30-19:40 BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES	15:30-19:40 PANES ARTESANOS
	18:45-20:35 TECNOLOGÍA DEL FRIO		19:40-21:30 CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFIC