

HORARIOS 2ª CONVOCATORIA ORDINARIA JUNIO ALUMNOS DE 1º 18, 19 Y 20 DE JUNIO

GRUPO	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20
1ºCOCINA MATUTINO	08:20-11:05 PROCESOS BASICOS PASTELERIA	08:20-11:05 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	08:20-11:05 FOL
	11:35-14:20 INGLES	11:35-14:20 TÉCNICAS CULINARIAS	11:35-14:20 SEGURIDAD E HIGIENE
1ºCOCINA VESPERTINO	15:30-17:20 SEGURIDAD E HIGIENE	15:30-18:15 PROCESOS BASICOS PASTELERIA	15:30-17:20 INGLÉS
		18:45-19:40 FOL	17:20-19:20 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN
			19:20-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS

GRUPO	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20
1º SERVICIOS RESTAURANTE	08:20-10:10 INGLES	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		
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 MATERIA PRIMAS		12:30-14:20 ALMACÉN
1º GUIA	08:20-10:10 MARKETING	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 FRANCES
	10:10-12:00 DESTINOS	10:10-12:00 PROTOCOLO	10:10-12:00 FOL
	12:30-14:20 RECURSOS TURISTICOS	12:30-14:20 ESTRUCTURA	

GRUPO	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20
1ºD.COCINA	08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN	08:20-11:05 PREELABORACION 11:35-14:20 ELABORACIÓN	08:20-11:05 PASTELERÍA
	10:10-12:00 INGLÉS		09:00-12:00 CAFETERIA 12:00-13:00 FRANCÉS
	12:30-14:20 GESTIÓN DE LA CALIDAD		
1ºD.SERVICIOS	09:0-11:00 EVENTOS	08:20-10:10 INGLES	12:30-14:20 SUMILLERIA
	11:15-14:00 RESTAURANTE		

GRUPO	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20
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