

CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 1º COCINA VESPERTINO

AULA: 7

TUTOR/A: ANA LORENTE

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	DIGITALIZA.	ITINERARIO EMPLEABILID.	TÉCNICAS CULINARIAS	INGLÉS	PASTELERÍA
De 16.25 Hasta 17:20	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELAB. Y CONSERVAC.	TÉCNICAS CULINARIAS	ITINERARIO EMPLEABILID.	PASTELERÍA
De 17:20 Hasta 18.15	INGLÉS	PREELAB. Y CONSERVACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	ITINERARIO EMPLEABILID.	PASTELERÍA
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELAB. Y CONSERVAC.	TÉCNICAS CULINARIAS	PASTELERÍA
De 19.40 Hasta 20.35	SEGURIDAD E HIGIENE	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELAB. Y CONSERVAC.	PREELAB. Y CONSERVAC.	PASTELERÍA
De 20.35 Hasta 21.30	SEGURIDAD E HIGIENE	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELAB. Y CONSERVAC.	PREELAB. Y CONSERVAC.	-----
De 21.30 Hasta 22.25			PREELAB. Y CONSERVAC.		

PROFESORES/AS:

- **8-TÉCNICAS CULINARIAS:** ANA LORENTE
- **DESDOUBLE PREELABORACIÓN:** ANA LORENTE
- **8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** MARTA
- **6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:** PAULA
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE:** INMA
- **2-INGLÉS:** EMILIO
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLAABILIDAD:** MANRIQUE
- **1-DIGITALIZACIÓN:** INMA