

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 1º

AULA: 1

TUTOR/A: TOÑI

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	SEGURIDAD E HIGIENE	INGLÉS	-----	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	DIGITALIZACI ÓN
De 09.15 Hasta 10.10	PASTELERIA	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	PASTELERIA
De 10.10 Hasta 11.05	PASTELERIA	PREELABORAC. Y CONSERVAC	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	TÉCNICAS CULINARIAS	ITINERARIO P. EMPLEABILID.
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PASTELERIA	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	PREELABORAC. Y CONSERVAC.	INGLÉS	SEGURIDAD E HIGIENE
De 12.30 Hasta 13.25	PASTELERIA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	ITINERARIO P. EMPLEABILID.	TÉCNICAS CULINARIAS
De 13.25 Hasta 14.20	PASTELERIA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	ITINERARIO P. EMPLEABILID.	TÉCNICAS CULINARIAS
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30			TÉCNICAS CULINARIAS		

PROFESORES/AS:

- 8-TÉCNICAS CULINARIAS: TOÑI
- (3-DESDOUBLE TÉCNICAS CULINARIAS): MANUEL
- (7-DESDOUBLE PREELABORACIÓN): TOÑI
- 8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: MANUEL
- 6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: MANUEL
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE: MARIANO
- 2-INGLÉS: EVA AROCA
- 3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD: FULGENCIO
- 1-DIGITALIZACIÓN: MANUEL