

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN EN COCINA

CURSO: 1º

AULA: 12

TUTOR/A: LOLI SANCHEZ

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	GESTIÓN PRODUCCIÓN	-----	INGLÉS	-----	INGLÉS
De 09.15 Hasta 10.10	GESTIÓN PRODUCCIÓN	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PREELABORACI ÓN	PREELABORACI ÓN	ITINERARIO PROFESIONAL
De 10.10 Hasta 11.05	DIGITALIZACI ÓN	PASTELERIA	PREELABORACI ÓN	PREELABORACI ÓN	PREELABORACI ÓN
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	PROCESOS ELABORACIÓN	PASTELERIA	PREELABORACI ÓN	PROCESOS ELABORACIÓN	GESTIÓN PRODUCCIÓN
De 12.30 Hasta 13.25	PROCESOS ELABORACIÓN	PASTELERIA	PROCESOS ELABORACIÓN	PROCESOS ELABORACIÓN	GESTIÓN PRODUCCIÓN
De 13.25 Hasta 14.20	ITINERARIO PROFESIONAL	PASTELERIA	PROCESOS ELABORACIÓN	PROCESOS ELABORACIÓN	ITINERARIO PROFESIONAL
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30		PASTELERIA		PROCESOS ELABORACIÓN	

PROFESORES/AS:

- 8-PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA: ELENA
- DESDOBLE ELABORAC. CULINARIAS : LOLI
- 6-PROCESOS DE PREEL. Y CONSERVACIÓN : LOLI
- 5-ELABORAC. DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: ESPERANZA
- DESDOBLE PASTELERÍA: LOLI
- 5-GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA: ENRIQUE
- 2-INGLÉS: EVA AROCA
- 3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD: FULGENCIO
- 1-DIGITALIZACIÓN: ENRIQUE