

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 1º

AULA: 10

TUTOR/A: MANUEL DE LA CRUZ

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	FRANCÉS	-----	SUMILLERÍA	DIGITALIZACIÓN	CAFETERÍA
De 09.15 Hasta 10.10	FRANCÉS	I.P. EMPLEABIL.	CAFETERÍA	RESTAURANTE	CAFETERÍA
De 10.10 Hasta 11.05	P. SERVICIOS Y EVENTOS	P. SERVICIOS Y EVENTOS	CAFETERÍA	INGLÉS	P. SERVICIOS Y EVENTOS
De 11.05 Hasta 11.35	RECROO	RECROO	RECROO	RECROO	RECROO
De 11.35 Hasta 12.30	RESTAURANTE	RESTAURANTE	CAFETERÍA	I.P. EMPLAABIL.	SUMILLERÍA
De 12.30 Hasta 13.25	RESTAURANTE	RESTAURANTE	INGLÉS	FRANCÉS	SUMILLERÍA
De 13.25 Hasta 14.20	RESTAURANTE	RESTAURANTE	I.P. EMPLAABIL.	FRANCÉS	SUMILLERÍA
De 14.20 Hasta 14.35	RECROO	RECROO	RECROO	RECROO	RECROO
De 14.35 Hasta 15.30		RESTAURANTE			

PROFESORES/AS:

- **5-PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA:** IRENE
- **8-PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE:** JUAN CARLOS CABALLERO
- **DESDOUBLE PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE:** MANUEL DE LA CRUZ
- **4-SUMILLERÍA:** ANTONIO MARTINEZ
- **3-PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS:** JUAN CARLOS CABALLERO
- **4-FRANCÉS:** DIARRY
- **2-INGLÉS:** EVA AROCA
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD:** FULGENCIO
- **1-DIGITALIZACIÓN:** IRENE