

HORARIOS PRUEBAS 1ª CONVOCATORIA JUNIO ALUMNOS DE 1º SEMANA DEL 2, 3 Y 4 DE JUNIO

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
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	15:30-18:15 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN	15:30-18:15 PROCESOS BASICOS PASTELERIA	15:30-17:20 INGLÉS
	18:45-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS	18:45-19:40 FOL	17:20-19:00 SEGURIDAD E HIGIENE
1º SERVICIOS RESTAURANTE	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 OFERTAS GASTRONÓMICAS	08:20-10:10 FOL
	11:35-12:30 SEGURIDAD E HIGIENE		
	12:30-14:20		
	11:35-14:20	11:35-14:20	11:35-14:20

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	CAFETERIA	RESTAURANTE
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 MATERIAS PRIMAS		12:30-14:20 ALMACÉN
1º GUIA	08:20-10:10 MARKETING	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 FRANCÉS
	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	
1ºD.COCINA	08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN	10:20-14:20 ELABORACIONES PASTELERÍA	08:20-11:05 PREELABORACIÓN
	10:10-12:00 INGLÉS		11:35-14:20 ELABORACIÓN

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
	12:30-14:20 GESTIÓN DE LA CALIDAD		
1ºD.SERVICIOS	09:0-11:00 EVENTOS	08:20-10:10 INGLES	09:00-12:00 CAFETERIA
	11:15-14:00 RESTAURANTE	10:10-12:00 FRANCÉS	12:30-14:20 GESTION DE LA CALIDAD
		12:30-14:20 SUMILLERIA	

GRUPO	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5
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