

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	08:20-10:10 IPE
	11:35-14:20 INGLES	11:35-14:20 TÉCNICAS CULINARIAS	10:10-11:05 DIGITALIZACIÓN
			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
			17:20-18:15 DIGITALIZACIÓN
	18:45-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS	18:45-19:40 IPE	18:15-19:00 SEGURIDAD E HIGIENE

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
1º SERVICIOS RESTAURANTE	08:20-10:10 INGLES	08:20-10:10 OFERTAS GASTRONÓMICAS	08:20-10:10 IPE.
	11:35-12:30 SEGURIDAD E HIGIENE	10:10-11:35 DIGITALIZACION	
	12:30-14:20 TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	11:35-14:20 RESTAURANTE	11:35-14:20 CAFETERIA
1º PANADERIA, REPOSTERIA	08:20-10:10 IPE	08:20-11:05 PASTELERÍA	08:20-10:10 PRESENTACIÓN Y VENTAS
	10:10-12:00 INGLÉS	11:35-14:20 PANADERÍA	10:10-11:05 SEGURIDAD E HIGIENE
	12:30-14:20 MATERIAS PRIMAS		11:35-12:30 DIGITALIZACIÓN
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 IPE
	12:30-14:20 RECURSOS TURISTICOS	12:30-14:20 ESTRUCTURA	12:00-14:20 DIGITALIZACIÓN

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
1ºD.COCINA	08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN	08:20-10:10 DIGITALIZACIÓN	08:20-11:05 PREELABORACIÓN
	10:10-12:00 INGLÉS	10:20-14:20 ELABORACIONES PASTELERÍA	11:35-14:20 ELABORACIÓN
	12:30-14:20 IPE		
1ºD.SERVICIOS	09:0-11:00 EVENTOS	08:20-10:10 INGLES	08:20-11:05 CAFETERIA
	11:15-14:00 RESTAURANTE	10:10-12:00 FRANCÉS	11:35-13:00 IPE
		12:30-14:20 SUMILLERIA	13:00-14:20 DIGITALIZACIÓN

GRUPO	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4
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