

HORARIO DE GRUPO MAÑANA

Código:
RC-13.02
Rev.: 03

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: 1º

AULA: 31

TUTORA: TOÑI GARCÍA

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	IPE	INGLÉS	IPE	PREELABORAC. Y CONSERVACIÓ	OB PASTELERÍA
De 09.15 Hasta 10.10	OB PASTELERÍA	PREELABORAC. Y CONSERVACIÓ	PREELABORAC. YCONSERVACIÓ	PREELABORAC. Y CONSERVACIÓ	DIGITALIZACIÓN
De 10.10 Hasta 11.05	OB PASTELERÍA	PREELABORAC. Y CONSERVACIÓ	PREELABORAC. YCONSERVACIÓ	TÉCNICAS CULINARIAS	INGLÉS
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	OB PASTELERÍA	PREELABORAC. Y CONSERVACIÓ	PREELABORAC. YCONSERVACIÓ	SEGURIDAD E HIGIENE	TÉCNICAS CULINARIAS
De 12.30 Hasta 13.25	OB PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE	TÉCNICAS CULINARIAS
De 13.25 Hasta 14.20	OB PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	IPE	-----
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30			TÉCNICAS CULINARIAS		

PROFESORES/AS:

- **8-TÉCNICAS CULINARIAS: ANTONIA VANESA GARCÍA**
- **DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS: JOSÉ DAVID RODRÍGUEZ**
- **8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: JOSÉ DAVID RODRÍGUEZ**
- **6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: JOSE DAVID RODRÍGUEZ**
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE: INMA CASCALES**
- **2-INGLÉS: EMILIO ARRES**
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD: ANA MARIA SANTIAGO**
- **1-DIGITALIZACIÓN: JOSÉ DAVID RODRÍGUEZ**