

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
CURSO: 1º
AULA: 33
TUTOR: MANUEL DE LA CRUZ CANTÓN

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	FRANCÉS	-----	DIGITALIZACIÓN	INGLÉS	CAFETERÍA
De 09.15 Hasta 10.10	FRANCÉS	SUMILLERÍA	CAFETERÍA	INGLÉS	CAFETERÍA
De 10.10 Hasta 11.05	EVENTOS	EVENTOS	CAFETERÍA	SERVICIOS DE RESTAURANTE	IPE I
De 11.05 Hasta 11.35	RECREEO	RECREEO	RECREEO	RECREEO	RECREEO
De 11.35 Hasta 12.30	SERVICIOS DE RESTAURANTE	SERVICIOS DE RESTAURANTE	CAFETERÍA	EVENTOS	SUMILLERÍA
De 12.30 Hasta 13.25	SERVICIOS DE RESTAURANTE	SERVICIOS DE RESTAURANTE	IPE I	FRANCÉS	SUMILLERÍA
De 13.25 Hasta 14.20	SERVICIOS DE RESTAURANTE	SERVICIOS DE RESTAURANTE	IPE I	FRANCÉS	SUMILLERÍA
De 14.20 Hasta 14.35	RECREEO	RECREEO	RECREEO	RECREEO	RECREEO
De 14.35 Hasta 15.30		SERVICIOS DE RESTAURANTE			

PROFESORES/AS:

- **5-PROCESOS SERVICIOS BAR-CAFETERÍA: IRENE ÁLVARO**
- **8-PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: JUAN CARLOS CABALLERO**
- **DESDOUBLE PROCESOS SERVICIOS RESTAURANTE: MANUEL DE LA CRUZ**
- **4-SUMILLERÍA: IRENE ÁLVARO**
- **3-PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS: MANUEL DE LA CRUZ**
- **4-FRANCÉS: MARIA ISABEL MARTÍ**
- **2-INGLÉS: EVA AROCA**
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD: MANRIQUE COS**
- **1-DIGITALIZACIÓN: IRENE ÁLVARO**