

<b>CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>
<b>CURSO: 2º</b>
<b>AULA: 22</b>
<b>TUTOR: ANTONIO MARTÍNEZ MARTÍNEZ</b>

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>De 08.20 Hasta 09.15</b>	IPE II	CAFETERÍA	SOSTENIBILIDAD	-----	FRANCÉS
<b>De 09.15 Hasta 10.10</b>	IPE II	CAFETERÍA	PROYECTO INTERMODULAR	FRANCÉS	CAFETERÍA
<b>De 10.10 Hasta 11.05</b>	FRANCÉS	CAFETERÍA	RESTAURANTE	RESTAURANTE	CAFETERÍA
<b>De 11.05 Hasta 11.35</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>
<b>De 11.35 Hasta 12.30</b>	FRANCÉS	CAFETERÍA	RESTAURANTE	RESTAURANTE	CAFETERÍA
<b>De 12.30 Hasta 13.25</b>	VINO Y SERVICIO	TÉCNICAS BARISTA	RESTAURANTE	RESTAURANTE	VINO Y SERVICIO
<b>De 13.25 Hasta 14.20</b>	VINO Y SERVICIO	TÉCNICAS BARISTA	RESTAURANTE	RESTAURANTE	VINO Y SERVICIO
<b>De 14.20 Hasta 14.35</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>	<b>RECREO</b>
<b>De 14.35 Hasta 15.30</b>				RESTAURANTE	

### PROFESORES/AS:

- **9-SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS: ANTONIO MARTÍNEZ**
- **DESDOUBLE SERVICIOS EN RESTAURANTE: IRENE ALVARO**
- **7-SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA: LUIS FERNANDO CONDE**
- **4-EL VINO Y SU SERVICIO: ANTONIO MARTÍNEZ**
- **4-FRANCÉS TÉCNICO PARA SERVICIOS: MARIA ISABEL MARTÍ**
- **2- IPE II: ANA MARÍA EGEA**
- **1- SOSTENIBILIDAD: ANA MARÍA EGEA**
- **1- PROYECTO: ANTONIO MARTÍNEZ**
- **2: OPTATIVA: ANTONIO MARTÍNEZ**