

SEGUNDA CONVOCATORIA JUNIO ALUMNOS DE PRIMER CURSO SEMANA DEL 17 AL 19 DE JUNIO

| GRUPO | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
|----------------------------|--|---|---|
| 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 | 10:10-12:05 DIGITALIZACIÓN |
| | | | 12:05-14:20 SEGURIDAD E HIGIENE |
| 1ºCOCINA VESPERTINO | 15:30-18:15 PROCESOS BASICOS PASTELERIA | IPE 15:30-16:25 | 15:30-18:15 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN |
| | | 17:00-19:00 SEGURIDAD E HIGIENE | 18:45-21:30 TÉCNICAS CULINARIAS |

| GRUPO | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| | 15:30-17:20 INGLÉS | 19:00-21:00 DIGITALIZACIÓN | |
| 1º SERVICIOS RESTAURANTE | 08:20-10:10 INGLÉS | 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 |
| | | | 12:30-14:20 ALMACÉN |

| GRUPO | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
|----------------------|------------------------------------|--|-------------------------------|
| 1º GUIA | 08:20-10:10 MARKETING | 08:20-10:10 FRANCÉS | 08:20-10:10 INGLES |
| | 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 |
| 1ºD.COCINA | 08:20-10:10 GESTIÓN PRODUCCIÓN | 08:20-10:10 INGLÉS | 08:20-11:05 PREELABORACIÓN |
| | 10:10-12:00 DIGITALIZACIÓN | 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 | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
|--|---------------------------------------|--|---|
| 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 FRÍO | | 19:40-21:30 CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFIC |
| GRUPO | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
| CURSO ESPECIALIZACIÓN COORDINACIÓN PERSONAL | 16:25-18:15 PROTOCOLO | 16:25-18:15 REUNIONES | |
| | 18:45-20:35 INGLÉS | 18:45-20:35 OPERATIVA | |