

HORARIO DE GRUPO VESPERTINO

Código:
RC-13.02
Rev.: 03

CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: 1º COCINA VESPERTINO

AULA: 31

TUTORA: MARTA RODRÍGUEZ GARCÍA

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	INGLÉS	INGLÉS	—	DIGITALIZACIÓN	O.B. PASTELERÍA
De 16.25 Hasta 17:20	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	IPE	O.B. PASTELERÍA
De 17:20 Hasta 18.15	O.B. PASTELERÍA	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	O.B. PASTELERÍA
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	O.B. PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	O.B. PASTELERÍA
De 19.40 Hasta 20.35	IPE	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE
De 20.35 Hasta 21.30	IPE	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIEN
De 21.30 Hasta 22.25			TÉCNICAS CULINARIAS		

PROFESORES/AS:

- **8-TÉCNICAS CULINARIAS: MARTA RODRÍGUEZ GARCÍA**
- **DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS: ANA LORENTE**
- **DESDOBLE PREELABORACIÓN: ANA LORENTE**
- **8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: MARTA RODRÍGUEZ**
- **6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: PAULA DE ALBA**
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE: MARIA JESÚS ESPIGARES**
- **2-INGLÉS PROFESIONAL: EVA AROCA**
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD: MATEO SANDOVAL**
- **1-DIGITALIZACIÓN: MARIA QUIÑONERO**
- **FASE DE EMPRESA: MARTA RODRÍGUEZ**