

1º FPB COCINA Y RESTAURACION

	8:30h-10:30h	10:30h-12:30h	12:30h-14:30	16:30-18:30h	18:30h-20:30
LUNES 3	Procesos básicos de producción culinaria Ex práctico Esther	Comunicación y Sociedad	Atención al cliente Esther	Ciencias aplicadas	
MARTES 4	Técnicas elementales de preelaboración Isabel	Aprovisionamiento y conservación de las materias primas Ex teórico Esther	Procesos básicos de producción culinaria Ex teórico Esther		

1ºFPB PANADERIA Y PASTELERIA

	8:30h-10:30h	10:30h-12:30h	12:30h-14:30	16:30-18:30h	18:30h-20:30
LUNES 3	Procesos básicos de pastelería Isabel	Atención al cliente M ^a Jose Fuentes		Ciencias Aplicadas	Comunicación y Sociedad
MARTES 4		Operaciones auxiliares en la industria alimenticia Pili			

1º COCINA Y GASTRONOMÍA

	8:30h-10:30h	10:30h-12:30h	12:30h-14:30	16:30-18:30h	18:30h-20:30
LUNES 3	Técnicas culinarias Ex teórico	Pastelería Ex teórico	Preelaboración y conservación de alimentos Ex teórico		
MARTES 4	Técnicas culinarias Ex práctico	Pastelería Ex práctico	FOL (Aula A207)		

1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

	8:30h-10:30h	10:30h-12:30h	12:30h-14:30	16:30-18:30h	18:30h-20:30
LUNES 3		Seguridad e higiene (Lola)	Técnicas de comunicación (M José)	Inglés	
MARTES 4	FOL Dolores Ruíz (Aula 2)	Operaciones básicas de bar cafetería Cristina	Operaciones básicas en restaurante Angelita		

1º DIRECCIÓN DE COCINA

	8:30h-10:30h	10:30h-12:30h	12:30h-14:30	16:30-18:30h	18:30h-20:30
LUNES 3	Examen práctico de Procesos de preelaboración y conservación en cocina Charo	Examen práctico de Procesos de Producción culinaria Charo	Control del aprovisionamiento de las materias primas M ^a José Ramos	Inglés	
MARTES 4	Examen teórico Procesos de preelaboración y conservación en cocina Charo	Examen teórico Procesos de Producción culinaria Charo	Gestión de la calidad M ^a José Ramos		

EXÁMENES EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

septiembre 2018 CAE A

HORA	LUNES 3 septiembre	MARTES 4 DE SEPTIEMBRE
8,30-9,25	TBE (AULA TALLER CAE A)	FOL (DOLORES) AULA 2
9,25-10.20	TBE (AULA TALLER CAE A)	RET Aula A201
10.20-11.10	HMH (Aula taller CAE A)	OADS (AULA TALLER CAE)
11,40- 12, 35	HMH(Aula taller CAE A)	PRACTICO TBE, HMH, TAOE (Aula taller CAE A)
12,30- 13,30	TAOE (Aula taller CAE A)	PRACTICO TBE, HMH, TAOE (Aula taller CAE A)
13.25-14,20	TAOE(Aula taller CAE A)	PRACTICO TBE, HMH, TAOE (Aula taller CAE A)
18,00.20,00	PSAPP (Aula taller CAE A)	