

CALENDARIO EXÁMENES DE SEPTIEMBRE 2021

HORA 1º COGA			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020
9.00		PROCESOS BÁSICOS PASTELERÍA (PRÁCTICO)	TÉCNICAS CULINARIAS (PRÁCTICO)
10.00	SEGURIDAD E HIGIENE		
11.00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA (TEÓRICO)	PREELABORACIÓN (PRÁCTICO)	
12.00	FOL		TÉCNICAS CULINARIAS (TEÓRICO)
13.00		PREELABORACIÓN (TEÓRICO)	

HORA 1º GUÍAS			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2021
9.00		FRANCÉS	ESTRUCTURA MERCADO TURÍSTICO
10.00	FOL		
11.00	MARKETING TURÍSTICO	DESTINOS TURÍSTICOS	INGLÉS
12.00	PROTOCOLO		

HORA 1º PYR			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020
9.00	FOL	ELABORACIONES DE PANADERIA Y BOLLERÍA	ESPECIALIDADES SALADAS
10.00	MATERIAS PRIMAS		
11.00	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN		
12.00			PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
13.00		SEGURIDAD E HIGIENE	

HORA 1º FPB			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020
9.00	CATERING		
10.00	PROCESOS CULINARIOS (TEÓRICO)	CIENCIAS APLICADAS I	CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
11.00	PROCESOS CULINARIOS (PRÁCTICO)	COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I	
12.00			TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN (TEÓRICO PRÁCTICO)

HORA 2º FPB			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020
9.00		CIENCIAS APLICADAS II	
10.00	TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO		ATENCIÓN AL CLIENTE
11.00		PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
12.00	COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II		

HORA 1º DICO			
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020
15:00	FOL	GESTIÓN CALIDAD	PROCESOS ELABORACIÓN (TEÓRICO)
16:00	PREELABORACIÓN (TEÓRICO)	CONTROL APROVISIONAMIENTO	PROCESOS ELABORACIÓN (PRÁCTICO)
17:00	PREELABORACIÓN (PRÁCTICO)	INGLÉS	