

**CALENDARIO DEFINITIVO EXÁMENES FINALES CICLOS FORMATIVOS 2015-16**

<b>1º COCINA</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>LUNES 20 (AULA AMPL-1)</b>	<b>MARTES 21 (AULA AMPL-1)</b>
<b>EMPRESA E INICIA.</b>			<b>9.30 a 10.30</b>
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<b>9.20 a 10.15</b>		
<b>PREELABORACIÓN Y CONSERV. ALIMENTOS</b>		<b>8.30 a 11.10</b>	
<b>TECNICAS CULINARIAS</b>		<b>11.45 a 15.30 (TALLER COCINA)</b>	
<b>PROCESOS DE PASTELERÍA</b>			<b>11.45 a 15.30</b>

<b>1º DIRECCIÓN COCINA</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOL ES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>LUNES 20 (AULA AMPL-2)</b>	<b>MARTES 21 (AULA AMPL-2)</b>
<b>P. ELABORACIÓN CULINARIA</b>					<b>11.45 a 15.35 ( TALLER COCINA)</b>
<b>P. PREELABORACIÓN</b>				<b>11.45 a 13.30</b>	
<b>CONTROL Y APROV.</b>					<b>9.25 a 10.30</b>
<b>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN</b>			<b>11.45 a 12.35</b>		
<b>GESTIÓN CALIDAD</b>	<b>13.30 a 14.25</b>				
<b>RECURSOS HUMANOS</b>		<b>11.45 a 12.35</b>			
<b>FOL</b>				<b>10.30 a 11.30</b>	

<b>2º COCINA</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>LUNES 20 (AULA AMPL-3)</b>	<b>MARTES 21 (AULA AMPL-3)</b>
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<b>9.20 a 10.15</b>		
<b>INGLÉS</b>		<b>10.30 A 11.30</b>	
<b>FOL</b>		<b>9.30 a 10.30</b>	
<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>	<b>11.45 a 15.30 (TALLER COCINA)</b>		
<b>POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>		<b>11.45 a 15.30 (TALLER PASTELERÍA)</b>	

<b>2° SERVICIOS</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>LUNES 20 (AULA. BS2°)</b>	<b>MARTES 21 (AULA. BS2°)</b>
<b>EMPRESA E INICIATIVA EM.</b>		<b>9.30 a 10.30</b>	
<b>INGLÉS</b>			<b>10.30 a 11.30</b>
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<b>9.20 a 10.15</b>		
<b>SERVICIOS RESTAURANTE Y EVENTOS</b>			<b>11.45 a 15.30 (TALLER COMEDOR)</b>
<b>SERVICIOS CAFETERÍA</b>		<b>11.45 a 14.25</b>	

<b>2° DIRECCIÓN COCINA</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>LUNES 20 (AULA BS2°)</b>	<b>MARTES 21 (AULA BS2°)</b>
<b>FOL</b>			<b>9.00 a 10.30</b>
<b>ELABORACIONES DE PASTELERÍA</b>			<b>11.45 a 14.30 (TALLER PASTELERÍA)</b>
<b>GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA</b>		<b>11.30 A 15.30 (TALLER COCINA)</b>	
<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>		<b>9.30 a 10.30</b>	
<b>GESTIÓN AD. Y COMERCIAL</b>	<b>9.20 a 10.15</b>		
<b>INGLÉS</b>			<b>10.30 a 11.30</b>

<b>1° PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>VIERNES 17</b>	<b>LUNES 20 (AULA 4ºD)</b>	<b>MARTES 21 (AULA 4ºD)</b>
<b>ELABORACIONES DE PANADERÍA- BOLLERÍA</b>		<b>8.30 a 12.30 (Taller pastelería)</b>		
<b>F.O.L</b>				<b>8.30 a 9.30</b>
<b>MATERIAS PRIMAS</b>			<b>9.30 a 10.30</b>	
<b>OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN</b>			<b>10.30 a 11.30</b>	
<b>PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PYP.</b>				<b>9.30 a 10.30</b>
<b>PROCESOS BÁSICOS DE PYP.</b>				<b>11.45 a 15.30 (Taller pastelería)</b>
<b>PRODUCTOS OBRADOR</b>				<b>10.30 a 11.30</b>
<b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>11.45 a 12.35</b>			
<b>EMPRESA E INICIATIVA</b>			<b>12.40 a 13.30</b>	
<b>INGLÉS</b>			<b>11.45 a 12.35</b>	
<b>CONFITERÍA</b>		<b>12.30 A 14.30</b>		

<b>1° GUÍA, INFORM. TURÍSTICA</b>	<b>MARTES 14 (AULA BT2º)</b>	<b>MIÉRCOLES 15 (AULA BT2º)</b>
<b>ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO</b>		<b>17.50 a 18.45</b>
<b>FRANCÉS</b>		<b>14.30 a 15.30</b>
<b>MARKETING TURÍSTICO</b>		<b>16.30 a 17.30</b>
<b>FOL</b>	<b>15.30 a 16.30</b>	
<b>DESTINOS TURÍSTICOS</b>	<b>18.45 a 19.40</b>	
<b>RECURSOS TURÍSTICOS</b>		<b>18.45 a 19.40</b>
<b>PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS</b>	<b>17.50 a 18.45</b>	

<b>2° G.I.A.T (AULA BT2º)</b>	<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>
<b>DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS</b>	<b>15.30 a 16.30</b>	
<b>PROCESOS DE GUÍA</b>		<b>16.30 a 17.20</b>
<b>SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA</b>	<b>16.30 a 17.20</b>	
<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>		<b>14.40 a 15.30</b>
<b>INGLÉS</b>	<b>14.40 a 15.30</b>	<b>15.30 a 16.30</b>

<b>1º FPB (A-B)</b>	<b>LUNES 13 (AULA 4ºA)</b>	<b>MARTES 14 (AULA 4º A)</b>	<b>JUEVES 16 (AULA 4º A)</b>	<b>VIERNES 17 (AULA CAFETERÍA)</b>
<b>ATENCIÓN AL CLIENTE</b>	<b>15.30 a 16.30</b>			
<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b>	<b>17.50 a 18.45</b>			
<b>PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING</b>	<b>18.45 a 20.30 (Aula de cafetería)</b>			
<b>COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I</b>		<b>15.30 a 17.20</b>		
<b>TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIOS</b>		<b>17.50 a 20.30 (Aula de Restaurante)</b>		
<b>COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA I</b>			<b>14.40 a 16.30</b>	
<b>CIENCIAS APLICADAS I</b>			<b>17.50 a 19.40</b>	
<b>PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>				<b>17.50 a 20.30</b>

<b>2º FPB (A-B)</b>	<b>LUNES 13 (AULA COCINA)</b>	<b>MARTES 14 (AULA COCINA)</b>	<b>JUEVES 16 (AULA BHS1º)</b>	<b>VIERNES 17 (AULA BHS1º)</b>
<b>TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b>	<b>15.30 a 17.20</b>			
<b>PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA</b>		<b>14.40 a 16.30</b>		
<b>CIENCIAS APLICADAS I</b>			<b>14.40 a 15.30</b>	
<b>CIENCIAS APLICADAS II</b>			<b>15.30 a 16.30</b>	
<b>COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II</b>				<b>16.00 a 17.20</b>
<b>COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA I</b>			<b>16.30 a 17.20</b>	
<b>COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA II</b>				<b>14.40 a 16.00</b>
