

CALENDARIO EXÁMENES EXTRAORDINARIOS

Curso 2025-2026

1º y 2º CICLOS FORMATIVOS FP

DÍA 25 DE JUNIO 2026

HORA	MÓDULO	AULA
08.00-09.30h	Estructura del mercado turístico (GIAT, GAT, AAVV) Servicios de información turística (GIAT) Gestión del departamento de pisos (GAT) Gestión de productos turísticos (AAVV)	B-203
10.00-11.30h	Protocolo y relaciones públicas (GIAT, GAT, AAVV) Venta de servicios turísticos (AAVV) Recepción y reservas (GAT)	B-203
	Procesos de guía y asistencia (GIAT)	B-301
	Materiales y productos textiles (ALOJAMIENTO/LAVANDERIA) Atención al cliente (ALOJAMIENTO/LAVANDERIA)	D-103
12.00-13.30h	Destinos turísticos (GIAT, AAVV) Recursos humanos en el alojamiento (GAT) Digitalización (GIAT, GAT, AAVV)	B-203
	Lavado y secado de ropa Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	D-103
16.00-17.30h	Itinerario personal para la empleabilidad 1º (GIAT, AAVV, GAT, ALOJAMIENTO/LAVANDERÍA)	B-203
	Itinerario personal para la empleabilidad 2º (GIAT, AAVV, GAT, ALOJAMIENTO/LAVANDERÍA)	B-203
	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (S. RESTAURACIÓN)	B-301
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria (D. COCINA) Ofertas gastronómicas (S. RESTAURACIÓN) Gastronomía y nutrición (D. COCINA)	B-301
18.00-19.30h	Inglés (GIAT, AAVV, GAT, D. COCINA, S. DE RESTAURACIÓN)	B-203
	Sostenibilidad (GIAT, AAVV)	B-203
	Técnicas de comunicación (S. RESTAURACIÓN)	B-301
	Gestión de la producción en cocina (D. COCINA)	B-301
18.00-19.30h	Comunicación y Ciencias Sociales I (ALOJAMIENTO/LAVANDERIA)	D-103
	Comunicación y Ciencias Sociales II (ALOJAMIENTO/LAVANDERIA)	D-103
20.00-21.00h	Digitalización (S. RESTAURACIÓN, D. COCINA)	B-203
21.00-22.00h	Sostenibilidad (S. RESTAURACIÓN, D. COCINA, GAT)	B-203

DÍA 25 DE JUNIO 2026		
HORA	MÓDULO	AULA
08.30-12.30h	Operaciones básicas en bar-cafetería (S. RESTAURACIÓN) Operaciones básicas en restaurante (S. RESTAURACIÓN) Servicios en bar cafetería Servicios en restaurantes y eventos	CDT
09.00-14.00h	Procesos de preelaboración y conservación en cocina (D. COCINA) Procesos de elaboración culinaria (D. COCINA) Elaboraciones de pastelería y repostería (D. COCINA) Optativa (D. COCINA)	CDT
13.00-14.30h	El vino y su servicio (S. RESTAURACIÓN)	CDT

DÍA 26 DE JUNIO 2026		
HORA	MÓDULO	AULA
08.00-9.30h	Marketing turístico (GAT,GIAT,AAVV) Diseño de productos turísticos (GIAT) Comercialización de eventos (GAT) Dirección de entidades de intermediación (AAVV)	B-203
	Itinerario personal para la empleabilidad I (S. RESTAURACIÓN, D. COCINA) Itinerario personal para la empleabilidad II (S. RESTAURACIÓN, D. COCINA)	B-301
	Planchado y embolsado de ropa Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	D-103
10.00-11.30h	Dirección de alojamientos turísticos (GAT) Recursos turísticos (AAVV) Recursos humanos (D. COCINA)	B-203
	Recursos turísticos (GIAT)	A-204
	Optativa (GIAT,GAT,AAVV, S. RESTAURACIÓN,)	B-301
	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento (ALOJAMIENTO/LAVANDERIA) Proyecto intermodular (ALOJAMIENTO/LAVANDERÍA)	D-103
12.00H-13.30h	Gestión administrativa y comercial (D. COCINA) Segunda lengua extranjera (GIAT, AAVV,GAT) Ciencias aplicadas I (ALOJAMIENTO/LAVANDERÍA) Ciencias aplicadas II (ALOJAMIENTO/LAVANDERÍA) Control de aprovisionamiento de materias primas Comercialización de eventos (FP FLEXIBLE GIAT)	B-203
	Aplicaciones WEB (FP FLEXIBLE AAVV)	INFOCOLE
14.00-15.30h	Proyecto intermodular I (GIAT, AAVV,GAT, D. COCINA) Proyecto intermodular II (GIAT, AAVV,GAT,D. COCINA, S. RESTAURACIÓN)	B-203