

## Centro Integrado Público FORMACIÓN PROFESIONAL







Ctra. CV-378, km. 0,300 · 46380 Cheste, Valencia

## CALENDARIO DE EXÁMENES

CONVOCATORIA:	EXTRAORDINARIA				
FAMILIA PROFESIONAL:	Hostelería y Turismo				

CI	CICLO: DIRECCIÓN DE COCINA GRUPO:						Primero			
MARTES <b>DÍA</b> 25/06/2024		DÍA	MIÉRCOLES <b>DÍA</b> 26/06/2024		JUEVES <b>DÍA</b> 27/06/2024		VIERNES <b>DÍA</b> 28/06/2024		DÍA	
Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo	
10:00 A 12:00	ORDEN DE TRABAJO Procesos preelaboración yconservación en cocina procesos de cocina en cocina. Previo a la practi	A	PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA (PARTE PRÁCTICA)	8:00 A 9:50	INGLES	8:00 A 9:50	PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA (PARTE TEÓRICA)	A		
Lugar	AULA TEORICA	Lugar	AULA TALLER	Lugar	AULA TEORICA	Lugar	AULA TEORICA	Lugar		
12:00 A 14:00	CONTROL DEL ALMACENAMIENTO APROVISIONAMIENT DE MATERIAS PRIMA	O A	PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA (PARTE PRÁCTICA)	A	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	10:00 A 11:00	FOL	A		
Lugar	AULA TEORICA	Lugar	AULA TALLER	Lugar	AULA TEORICA	Lugar	AULA TEORICA	Lugar		
A		A		A	PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA (PARTE TEÓRICA)	A		A		
Lugar		Lugar	COMMANDA CERTIFICA DE LA COMPANA CONTRA CONT	Lugar	AULA TEORICA	Lugar		Lugar		
A		A		A		A		A		
Lugar		Lugar		Lugar		Lugar		Lugar		

Código: F19.PC02

Nº Edición: 00