

## CALENDARIO DE EXÁMENES

<b>CONVOCATORIA:</b>	<b>EXTRAORDINARIA</b>
<b>FAMILIA PROFESIONAL:</b>	<b>Industrias Alimentarias</b>

CICLO:		GM PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA						GRUPO:		Primero	
DÍA		MARTES 25/06/2024		MIÉRCOLES 26/06/2024		JUEVES 27/06/2024		VIERNES 28/06/2024			
Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo	Hora	Módulo		
A		8:30 A 9:45	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	8:30 A 9:50	SEGURETAT I HIGIÈNE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	8:00 A 9:00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA (Teórico)	8:00 A 9:00	ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA (Teórico)		
<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Aula 2.8		
A		10:00 A 11:45	MATERIAS PRIMAS	10:00 A 11:50	INGLÉS	9:10 A 14:00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA (Práctico)	9:10 A 14:00	ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA (Práctico)		
<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Obrador de pastelería	<b>Lugar</b>	Obrador de panadería		
A		12:00 A 13:45	PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	12:00 A 12:55	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	A		A			
<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>	Aula 2.8	<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>			
A		A		A		A		A			
<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>		<b>Lugar</b>			