

**PRUEBAS OBTENCIÓN DEL TÍTULO SUPERIOR- DIRECCIÓN DE COCINA 2024-2025.**

	Alumno	Módulos matriculados
1	EXPÓSITO A*****, J**** DNI- 3****07C	<u>PRIMER CURSO</u> CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA  <u>SEGUNDO CURSO</u> ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA GESTIÓN DE LA PRODUCCION EN COCINA GASTRONOMIA Y NUTRICION
2	MARTINEZ M****, R**** DNI- 7****65Z	<u>SEGUNDO CURSO</u> ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA GESTIÓN DE LA PRODUCCION EN COCINA GASTRONOMIA Y NUTRICION RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACION GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
3	MEYUY P****, R**** DNI- 1****31D	<u>PRIMER CURSO</u> CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA INGLES FORMACION Y ORIENTACION LABORAL INGLES TECNICO I  <u>SEGUNDO CURSO</u> ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA GESTIÓN DE LA PRODUCCION EN COCINA GASTRONOMIA Y NUTRICION RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACION GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA INGLES TECNICO II

**PRUEBAS OBTENCIÓN DEL TÍTULO SUPERIOR- DIRECCIÓN DE COCINA 2024-2025.**

4	RABAL F**, F*****  DNI- 4*****69Q	<p><u>PRIMER CURSO</u> CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA INGLES FORMACION Y ORIENTACION LABORAL INGLES TECNICO I</p> <p><u>SEGUNDO CURSO</u> ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA GESTIÓN DE LA PRODUCCION EN COCINA GASTRONOMIA Y NUTRICION RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACION GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA INGLES TECNICO II</p>
5	SANCHIS GOMEZ, P**** E*****  DNI- 2*****24Y	<p><u>PRIMER CURSO</u> CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA INGLES FORMACION Y ORIENTACION LABORAL INGLES TECNICO I</p> <p><u>SEGUNDO CURSO</u> ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA GESTIÓN DE LA PRODUCCION EN COCINA GASTRONOMIA Y NUTRICION RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACION GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA INGLES TECNICO II</p>