

CALENDARIO PRUEBAS LIBRES HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO SUPERIOR

CICLO: DIRECCIÓN DE COCINA

MIÉRCOLES 11 -DICIEMBRE		JUEVES 12-DICIEMBRE		VIERNES 13_DICIEMBRE		LUNES 16-DICIEMBRE		MARTES 17-DICIEMBRE		MIÉRCOLES 18-DIDEMBRE	
09:15 10.45	Procesos de Praelaboración y conservación..... *	08:00 10:00	Control del Aproveccionamiento de las Materias Primas	08:00 10:15	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	08:00 10:45	1º Inglés Ingles t. 1	08:00 10:00	Gestión de la producción en cocina **	08:00 10:00	Procesos de Praelaboración y conservación..... (1) Práctico
10:45 11:05	ESPLAI	10:00 10:20	ESPLAI	10:15 10:35	ESPLAI	10:45 11:00	ESPLAI	10:00 10:45	ESPLAI	10:00 10:20	
11.05 12:50	Procesos de Elaboración culinaria *	10:20 12:20	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene Alimentaria	10:35 11:35	Gastronomía y nutrición.	11:00 15:00	Elaboraciones de Pastelería y repostería en cocina (1)	10:45 14:00	Gestión de la producción en cocina (1)	10:20 13:00	Procesos de Elaboración culinaria (1) Práctico
12:50 15:00	Elaboraciones de Pastelería y repostería en cocina *	12:20 14:20	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.	11:35 12:35	Fol					13:20 15:00	Inglés t. 2
				12:35 14:00	Eie						

ACLARACIONES IMPORTANTES:

· Todos los exámenes se realizarán en la escuela de hostelería, se publicará el aula para cada examen cada día en la mesa del conserje situada en el 2º hall de Hostelería.

· **MÓDULOS MARCADOS CON *:** Hay que superar los exámenes teóricos para acceder a la parte práctica, dichos exámenes prácticos se realizan en horario de mañana o tarde dependiendo de la disposición de talleres y número de aspirantes. Se publicará aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica el Viernes 13 de Diciembre en la página web (Solo se publicaran aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica)

**:

Se corregirá y se dará el acceso o no al practico a las 10:45

. (1) susceptible de cambiar a horario de tarde

Para dichas pruebas prácticas se accederán a los talleres de cocina y pastelería, por lo tanto los aspirantes deberán ir correctamente uniformados según marca la ley de seguridad e higiene y seguridad en el trabajo.

Las notas de todos los módulos no se publicarán hasta no haber finalizado el proceso completo.