

CIP FP CHESTE PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO/A O TÉCNICO/A SUPERIOR

Pruebas libres

Resolución de 13 de febrero de 2026

INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS

CICLO	MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMIA
-------	--------------------------------------

MIERCOLES 22 ABRIL		JUEVES 23 ABRIL		VIERNES 24 ABRIL		LUNES 27 ABRIL		MARTES 28 ABRIL		MIERCOLES 29 ABRIL	
08:00 10:45	* Productos Culinarios	08:00 09:50	* Técnicas Culinarias	09:00 10:30	Seguridad e higiene Alimentaria	08:30 12:00	Preelaboración y conservación de Alimentos (1)Práctico	09:00 13:30	Productos Culinarios (1) Práctico	08:00 11:30	Procesos Basicos Pasteleria Reposteria (1) Práctico
10:45 11:15	Esplai	09:50 10:20	Esplai	10:30 11:00	Esplai	12:00 12:15	Esplai			11:30 11:45	Esplai
11:15 12:45	* Preelaboración y conservación de Alimentos	10:20 12:00	* Postres en Restauración	11:00 12:45	Ofertas Gastronómicas	12:15 14:55	Técnicas Culinarias (1) Práctico			11:45 14:55	Postres en Restauración (1) Práctico
		12:00 14:00	* Procesos básicos pastelería repostería								

· Los exámenes se realizarán en la escuela de hostelería, en la planta 3ª aula 3.14 o adyacentes.

- MÓDULOS MARCADOS CON *:

- Habrá que superar los exámenes teóricos para acceder a la parte práctica,
- Dichos exámenes prácticos se realizan los días 27,28,29 de abril en **horario de mañana o tarde dependiendo de la disposición de talleres** y número de aspirantes. (1) susceptible de cambiar a horario de tarde)
- Se publicará aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica el VIERNES 24 de abril. (Solo se publicarán aquellos aspirantes que accedan a la prueba práctica)
- Para los exámenes prácticos será imprescindible traer ropa laboral del oficio y herramientas y utillaje de uso personal, que cumplan la normativa de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales
- Las notas de todos los módulos no se publicarán hasta no haber finalizado el proceso completo.