

LIBROS DE TEXTO CF GRADO MEDIO Y GRADO SUPERIOR. CURSO 24-25

IMPORTANTE: NO COMPRÉIS LOS LIBROS HASTA EMPEZAR LAS CLASES. La mayoría de asignaturas usan apuntes. Además, algunas materias con el mismo nombre según el profesor se utiliza apuntes o libro

Curso	Contenido	Editorial	Denominación	ISBN	Fecha incorporación
1CFGM	Itinerario personal para la empleabilidad I	Editex	Itinerario personal para la empleabilidad I	9788411349369	30/06/2024
1CFGM	Inglés	Inglés	ENGLISH FOR KITCHEN&RESTAURANT STAFF	9788417872922	30/06/2022
1CFGM	El vino y su servicio	El vino y su servicio	El vino y su servicio	9788428338622	30/06/2017
1CFGM	Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos	9788417872083	30/06/2017
1CFGM	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	9788417872090	30/06/2017

2CFGM	Empresa e iniciativa emprendedora	Mac Graw Hill	Empresa e iniciativa emprendedora.	9788448623159	30/06/2022
2CFGM	Productos culinarios	ALTAMAR	PRODUCTOS CULINARIOS	9788417872908	30/06/2022

1CFGS	Itinerario personal para la empleabilidad I	Editex	Itinerario personal para la empleabilidad I	9788411349369	30/06/2024
1CFGS	Inglés (D. cuina) Inglés (D. serveis) (2 LIBROS)	PARANINFO 1. OXFORD UNIVERSITY PRESS 2. COMPASS PUBLISHING J.	NEW TABLE FOR TWO: INGLÉS PARA COCINA Y RESTAURACIÓN 1. HIGHLY RECOMMENDED2 2. ENGLISH FOR RESTAURANT WORKERS	9788428339025 9780194577502 9781599661506	30/06/2022
1CFGS	Procesos de servicios en restaurante	PARANINFO	procesos de servicios en restaurante	9788428344203	30/06/2017
1CFGS	Control del aprovisionamiento de materias primas	SINTESIS	control y aprovisionamiento de materias primas	9788490770276	30/06/2017
1CFGS	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	SINTESIS	procesos de preelaboración y conservación en cocina	9788490771365	30/06/2017

2CFGS	Empresa e iniciativa emprendedora	Mac Graw Hill	Empresa e iniciativa emprendedora.	9788448623159	30/06/2021
2CFGS	Gestión de la producción en cocina	SINTESIS	gestión de la producción en cocina	9788499586601	30/06/2017