

Grupos de alumnos

1CFMC					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:00 8:55	Procesos básicos de GMR-PT_HOS2f ECM-PT_HOS5f_11h Aula 133	Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Aula 133	Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Cafetería	Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Aula 133	Inglés profesional G FBF-SC_ING2d Aula 133
8:55 9:50		Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Aula 133		Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Cafetería	Itinerario personal PS_FOL5i_10h Aula 132
9:50 10:45	Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Aula 133	Procesos básicos de GMR-PT_HOS2f ECM-PT_HOS5f_11h Cafetería	Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Cafetería	Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Cafetería	Itinerario personal PS_FOL5i_10h Aula 132
10:45 11:15	recreo				
11:15 12:10	Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Aula 133	Procesos básicos de GMR-PT_HOS2f ECM-PT_HOS5f_11h Cafetería	Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Cafetería	Técnicas culinarias MCT-PT_HOS4f GMJ-PT_HOS3f Cafetería	Itinerario personal PS_FOL5i_10h Aula 132
12:10 13:05	Preelaboración y con GMJ-PT_HOS3f MCT-PT_HOS4f Aula 133		Servicios en bar caf MCT-PT_HOS4f Cafetería		Seguridad e higiene PS_HOS1i_6h Aula 132
13:05 14:00	recreo				
14:20 15:15	Inglés profesional G FBF-SC_ING2d Aula 133	Procesos básicos de GMR-PT_HOS2f ECM-PT_HOS5f_11h Cafetería	Tutoría Primero GMR-PT_HOS2f Aula 135	Servicios en bar caf MCT-PT_HOS4f Cafetería	