

## CONVOCATORIA DE EXÁMENES EXTRAORDINARIA. SEPTIEMBRE DE 2016

### 1º GRADO SUPERIOR

| HORA         | LUNES  | MARTES                            | MIÉRCOLES | JUEVES   | VIERNES  |
|--------------|--|-----------------------------------|-----------|----------|--|
|              |  |                                   |           | <b>1</b> | <b>2</b>   |
| <b>10:00</b> |  |                                   |           | Francés  | Gestión de la Calidad y de la seguridad e higiene en la hostelería |
|              | <b>5</b>   | <b>6</b>                          | <b>7</b>  | <b>8</b> | <b>9</b>   |
| <b>10:00</b> | Procesos de preelaboración y conservación de alimentos | Procesos de elaboración culinaria |           |          |  |
| <b>12:00</b> | Formación y orientación laboral.                       | Procesos de servicio              |           |          |  |

### 2º GRADO SUPERIOR

| HORA         | LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES                         | JUEVES                             | VIERNES  |
|--------------|--|--|-----------------------------------|------------------------------------|--|
|              |  |  |                                   | <b>1</b>                           | <b>2</b>   |
| <b>10:00</b> |  |  |                                   | Gestión de la producción en cocina | Gastronomía y nutrición  |
| <b>12:00</b> |  |  |                                   | Inglés                             | Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración |
|              | <b>5</b>   | <b>6</b>   | <b>7</b>                          | <b>8</b>                           | <b>9</b>   |
| <b>10:00</b> | Gestión administrativa y comercial en restauración | Control del aprovisionamiento de materias primas | Sumillería                        |                                    |  |
| <b>12:00</b> |  |  | Empresa e iniciativa emprendedora |                                    |  |

### 3º GRADO SUPERIOR

| HORA  | LUNES                                    | MARTES  | MIÉRCOLES                               | JUEVES | VIERNES |
|-------|--|---|---|--------|---------|
|       |  |   |   | 1      | 2       |
| 10:00 |  |   |   |        |         |
| 12:00 |  |   |   |        |         |
|       | 5  | 6   | 7                                       | 8      | 9       |
| 10:00 |  | Recursos humanos y dirección de equipos en restauración | Procesos de servicio en bar y cafetería |        |         |
| 12:00 | Elaboraciones de repostería y pastelería |   |   |        |         |

### 1º GRADO MEDIO

| HORA  | LUNES                 | MARTES                                      | MIÉRCOLES | JUEVES                                     | VIERNES   |
|-------|-----------------------|---|-----------|--|---|
|       |                       |   |           | 1  | 2   |
| 10:00 |                       |   |           | Preelaboración y conservación de alimentos | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos |
| 12:00 |                       |   |           | Técnicas culinarias                        |   |
|       | 5                     | 6   | 7         | 8  | 9   |
| 10:00 |                       | Procesos básicos de pastelería y repostería |           |  |   |
| 12:00 | Ofertas gastronómicas |   |           |  |   |