

EXÁMENES PRUEBAS LIBRES

MÓDULO	FECHA	HORA	PROFESOR
Inglés (prueba escrita)	Jueves 6 de mayo	09:00 a 10:30	Gema Martín
Ampliación de Inglés (prueba escrita)	Jueves 6 de mayo	10:30 a 12:00	
Procesos de elaboración culinaria (prueba teórica)	Lunes 10 de mayo	09:30 a 11:00	Alberto Tabernero José Ramón Orcero
Procesos de preelaboración y conservación en cocina (prueba teórica)	Lunes 10 de mayo	11:30 a 13:00	
Control del aprovisionamiento de materias primas	Martes 11 de mayo	09:30 a 11:00	Alberto Tabernero José Ramón Orcero
Inglés (prueba oral)	Jueves 13 de mayo	09:00 a 10:00	Gema Martín
Ampliación de Inglés (prueba oral)	Jueves 13 de mayo	10:00 a 11:00	
Formación y Orientación Laboral	Jueves 13 de mayo	12:30 a 14:30	Pilar Hernández

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (prueba teórica)	Lunes 17 de mayo	09:30 a 11:00	Alberto Tabernero José Ramón Orcero
Gestión de la producción en cocina (prueba teórica)	Lunes 17 de mayo	11:30 a 13:00	
Empresa e iniciativa emprendedora	Martes 18 de mayo	12:30 a 14:30	Pilar Hernández
Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración	Jueves 20 de mayo	11:30 a 13:00	María Plasencia
Gestión administrativa y comercial en restauración	Jueves 20 de mayo	15:30 a 17:30	Manuel José González
Procesos de elaboración culinaria (prueba práctica)	Lunes 24 de mayo	09:30 a 11:00	Alberto Tabernero José Ramón Orcero
Procesos de preelaboración y conservación en cocina (prueba práctica)	Lunes 24 de mayo	11:30 a 13:00	
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Martes 25 de mayo	17:00- 19:00	Ernesto Gozalo

Gastronomía y nutrición	Jueves 27 de mayo	17:00- 19:00	Esther Álvarez
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (prueba práctica)	Lunes 31 de mayo	09:30 a 11:00	Alberto Tabernero José Ramón Orcero
Gestión de la producción en cocina (prueba práctica)	Lunes 31 de mayo	11:30 a 13:00	