

EXÁMENES PRUEBAS LIBRES 2021-2022

MÓDULO	FECHA Y DÍA DE EXAMEN	PROFESOR
Control del aprovisionamiento de materias primas	Examen teórico: 12/05/2022 de 12:30 a 14:00 horas	Ana Maireles Montenegro
	Examen práctico: 16/05/2022 de 16:45 a 17:45 horas	
Empresa e Iniciativa Emprendedora	Examen: 10/05/2022 de 12:30 a 14:30 horas	Pilar Hernández
Gastronomía y nutrición	Examen: 19/05/2022 de 16:30 a 18:30 horas	Esther Álvarez
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Examen: 9/05/2022 de 19:00 a 21:00 horas	Ernesto Gozalo

<b>Procesos de elaboración culinaria</b>	Examen teórico: 13/05/2022 de 11:45 a 13:15 horas	Oscar Arruñada Sánchez
	Examen práctico: 20/05/2022 de 19:00 a 21:00 horas	
<b>Proceso de preelaboración y conservación en cocina</b>	Examen teórico: 13/05/2022 de 10:00 a 11:30 horas	Ana Maireles Montenegro
	Examen práctico: 20/05/2022 de 16:30 a 18:30 horas	
<b>Recursos humanos y dirección de equipos de restauración</b>	Examen: 17/05/2022 de 12:00 a 13:30 horas	María Plasencia
<b>Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina</b>	Examen teórico: 20/05/2022 de 11:45 a 13:15 horas	Ana Maireles Montenegro
	Examen práctico: 27/05/2022 de 15:30 a 17:30 horas	

<b>Formación y Orientación Laboral</b>	Examen: 18/05/2022 de 12:30 a 14:30 horas	Pilar Hernández
<b>Gestión administrativa y comercial en restauración</b>	Examen: 25/05/2022 de 16:30 a 18:30 horas	Antonio García
<b>Gestión de la producción en cocina</b>	Examen teórico: 20/05/2022 de 10:00 a 11:30 horas	Oscar Arruñada Sánchez
	Examen práctico: 27/05/2022 de 18:00 a 20:00 horas	
<b>Inglés</b>	Examen escrito: 04/05/2022 de 9:00 a 11:00 horas	Virginia Espinosa
	Examen oral : 18/05/2022 de 10:00 a 12:00 horas (Solamente en el caso de aprobar la prueba escrita)	
<b>Ampliación de Inglés</b>	Examen escrito: 04/05/2022 de 11:30 a 13:30 horas	Virginia Espinosa
	Examen oral: 18/05/2022 de 10:00 a 12:00 horas (Solamente en el caso de aprobar la prueba escrita)	