

LISTADO DEFINITIVO DE ADMITIDOS

Año Académico: 2022/2023

Curso: Pruebas libres de TS (Dirección de servicios de restauración)

Centro: 28048294 - IES HOTEL ESCUELA DE LA

PN	NOMBRE	DNI	CM18-HOT	CM19-HOT	0179	0180	0496	0501	0502	0503	0504	0509	0510	0511	0512	0513	0514	0515	0516	
1	Bajo Real, Roberto	****8612L			X		X	X	X	X	X									
2	Fernández de Miguel, Eusebio	****4554P					X	X		X		X	X							
3	Ferrer Garcia, Maria	****3683E	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	
1	Ferrero Manas, Alejandro	****8817M		X			X	X	X	X	X		X	X						
3	Fuentes Ruiz, Antonio	****2150F					X	X	X	X	X									
3	Gallido Villegas, Alda	****8573S						X		X	X				X					
7	García Rosado, Norberto	****3713G	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
3	Inguanzo González, Maria	****4189Z										X	X	X			X			
3	LJiménez Prado, Alba	****3773Q		X							X							X		
0	Laso Lobrente, Selia	****2022B	X						X	X	X								X	
1	Mudarra Castillo, Maria	****4920L					X	X	X	X	X									
2	Parcocho Beltrán, Adrián	****4322G						X		X	X						X			
3	Rivero Serrador, Manuel	****2036G	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	
4	Rodríguez Mesón, María Isabel	****4180K					X	X	X	X	X									
5	Ropero Sánchez, María Carmen	****0338N					X	X	X											

LAVES Y DENOMINACIONES DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO

Mi8-HO	Ampliación de inglés	0502	Gastronomía y nutrición	0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
Mi9-HO	Ampliación de segunda lengua extranjera	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración
0179	Inglés	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	0514	Formación y orientación laboral
0180	Segunda lengua extranjera	0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	0515	Empresa e iniciativa emprendedora
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	0510	Procesos de servicios en restaurante	0516	Formación en centros de trabajo
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	0511	Sumillería		

