

ANEXO IV
Pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior

ACTA DE EVALUACIÓN FINAL

Ciclo Formativo: (HOTS05) Pruebas libres de TS (Dirección de servicios de restauración)

Grado: SUPERIOR

Código: HOTS05

Regulado por el Real Decreto RD 688/2010 de 20/05/10 y DEC 19/2011 de 24/03/11

Código de la comisión de evaluación: LHOTS05PL

Centro examinador: IES HOTEL ESCUELA DE LA COMU

Código del centro: 28048294

Localidad: Madrid

Nº de alumnos/as incluidos en el Acta: 16

Nombre del último alumno/a: Sanz Velázquez, Verónica

Curso académico: 2023/2024

N.º	Relación alfabética de alumnos/as APELLIDOS y Nombre	Calificaciones de los módulos profesionales(1)													Calificación (2)	Decisión (3)	
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	12	13	14			15
1	****3953H	-	-	-	NE	NE	-	NE	-	-	-	-	-	NE	-	-	NO TITULA
2	****7872P	-	-	NE	NE	NE	6	NE	-	NE	-	NE	5	NE	NE	-	NO TITULA
3	****4554P	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	NO TITULA
4	****9427K	-	NE	4	-	-	-	-	NE	4	2	2	6	-	-	-	NO TITULA
5	****9120A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	NE	-	-	-	-	-	NO TITULA
6	****9714P	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	-	NE	NE	NE	NE	-	NO TITULA
7	****2150F	1	2	3	-	-	-	-	3	-	-	-	5	-	-	-	NO TITULA
8	****2538V	-	-	-	NE	NE	NE	-	-	-	-	NE	-	NE	NE	-	NO TITULA
9	****8265Q	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	NE	-	-	-	NO TITULA
10	****6913J	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	2	3	1	3	-	NO TITULA
11	****1049B	-	-	-	NE	-	-	-	-	-	-	-	-	NE	-	-	NO TITULA
12	****4503Q	NE	-	-	NE	NE	NE	-	-	-	-	NE	-	-	-	-	NO TITULA
13	****9220B	-	-	NE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	NE	-	NO TITULA
14	****2038G	-	-	-	6	1	-	-	-	-	7	-	-	7	-	-	NO TITULA
15	****6190L	NE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	NE	-	NO TITULA
16	****5280N	NE	-	-	-	-	-	NE	-	NE	-	-	NE	-	5	-	NO TITULA

01	Control del aprovisionamiento de materias primas	05	Procesos de servicios en restaurante	09	Gestión administrativa y comercial en restauración
02	Empresa e iniciativa emprendedora	06	Inglés	10	Ampliación de Inglés
03	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	07	Segunda lengua extranjera	12	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
04	Procesos de servicios en bar-cafetería	08	Formación y orientación laboral	13	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Sumillería
Gastronomía y nutrición
14
15