

**CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
CICLO FORMATIVO 1º GM COCINA y GASTRONOMÍA
(MAÑANAS)**

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
FOL	20/6/22	9:00	13
Procesos básicos de pastelería y repostería	20/6/22	10:00	13
Inglés técnico	21/6/22	10:00	13
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	21/6/22	12:00	13
Preelaboración y conservación de alimentos	22/6/22	9:00	13
Técnicas Culinarias	23/6/22	9:00	13

**CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
CICLO FORMATIVO 1º GM COCINA y GASTRONOMÍA
(TARDES)**

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Técnicas Culinarias (teórico-práctico)	20/06/22	15:00	Aula 11
Inglés técnico	20/06/22	15:00	Aula 11
Procesos básicos de pastelería y repostería (teórico - práctico)	20/06/22	16:10	Aula 11
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	21/06/22	15:00	Aula 11
Preelaboración y conservación de alimentos	21/06/22	16:50	Aula 11
FOL			

**CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
CICLO FORMATIVO 1º GM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
FOL	20	09:50	13
Inglés técnico	20	11:00	13
El vino y su servicio	21	09:00	19
Operaciones básicas de bar-cafetería	21	10:00	19
Operaciones básicas en restaurante	21	11:00	19
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	22	12:00	19

CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CICLO FORMATIVO 1º FPB Cocina 2ª op.

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Atención al cliente.	20/06/2022	18:00	Aula 23
Técnicas elementales de preelaboración	21/06/2022	15:00	Aula 23
Procesos básicos de producción culinaria.	21/06/2022	18:00	Aula 23
Ciencias aplicadas I	22/06/2022	15:00	Aula 23
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	22/06/2022	18:00	Aula 23
Comunicación y sociedad I.	20/06/2022	15:00	Aula 23
Formación y Orientación Laboral I	23/06/2022	19:00	Aula 23



CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
CICLO FORMATIVO 1º FPB Cocina (mañanas)

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Comunicación y sociedad I.	20	8:00	17A
Formación y Orientación Laboral I	20	10:00	17A
Atención al cliente.	20	11:00	17A
Ciencias aplicadas I	21	10:00	17A
Técnicas elementales de preelaboración	22	12:00	17A
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	22	10:00	17A
Procesos básicos de producción culinaria.	22	11:00	17A

CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CICLO FORMATIVO 2º FPB Cocina (mañanas)

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Ciencias aplicadas II	20/06/22	12:00	A17b
Comunicación y sociedad II	20/06/22	8:00	A17b
Formación y Orientación Laboral II	20/06/22	10:00	A17b
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	21/06/22	11:05	Restaurante
Técnicas elementales de servicio	22/06/22	11:05	Restaurante
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	23/06/22	11:05	Restaurante

CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CICLO FORMATIVO 1º FPB Cocina (tardes)

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Atención al cliente.	20/06/2022	18:00	Aula 23
Técnicas elementales de preelaboración	21/06/2022	15:00	Aula 23
Procesos básicos de producción culinaria.	21/06/2022	18:00	Aula 23
Ciencias aplicadas I	22/06/2022	15:00	Aula 23
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	22/06/2022	18:00	Aula 23
Comunicación y sociedad I.	20/06/2022	15:00	Aula 23
Formación y Orientación Laboral I	23/06/2022	19:00	Aula 23

CALENDARIO EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CICLO FORMATIVO 2º FPB Cocina (tardes)

MÓDULO PROFESIONAL	DÍA	HORA	AULA
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	20/06	16:50	A. Hostelería
Técnicas elementales de servicio	20/06	18:05	A. Hostelería
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	20/06	19h	A. Hostelería
Ciencias aplicadas II	22/06	15h	11
Comunicación y sociedad II.	20/06)	15h	21
Formación y Orientación Laboral II	23/06	15h	A. Hostelería