

| <b>1º PEFPGB<br/>COCINA Y<br/>RESTAURACIÓN</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>                               | <b>MARTES 18/06/24</b>                            | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b>   | <b>JUEVES 20/06/24</b> | <b>VIERNES 21/06/24</b>              |
|--|---|---|---|------------------------|--------------------------------------|
| <b>1 HORA</b>                                  |   | Ámbito Socio<br>Lingüístico<br>CSI INGLÉS         | 3036<br>APROVISIONAMIENTO Y<br>CONSERVACIÓN DE MATERIAS<br>PRIMAS E HIGIENE EN LA<br>MANIPULACIÓN |                        |                                      |
| <b>2 HORA</b>                                  |   | Ámbito Socio<br>Lingüístico<br>CSI LENGUA         | 3036<br>APROVISIONAMIENTO Y<br>CONSERVACIÓN DE MATERIAS<br>PRIMAS E HIGIENE EN LA<br>MANIPULACIÓN |                        | Ámbito científico<br>CAI MATEMÁTICAS |
| <b>3 HORA</b>                                  |   | Ámbito Socio<br>Lingüístico<br>CSI SOCIALES       |   |                        | Ámbito científico<br>CAI CIENCIAS    |
|  |   |   |   |                        |                                      |
| <b>4 HORA</b>                                  | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA |   |   |                        |                                      |
| <b>5 HORA</b>                                  | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN |   |                        |                                      |
| <b>6 HORA</b>                                  | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN |   |                        |                                      |

| <b>2º PEFPGB<br/>COCINA Y<br/>RESTAURACIÓN</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>                      | <b>MARTES 18/06/24</b>    | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b>   | <b>JUEVES 120/06/24</b>                  | <b>VIERNES 21/06/24</b>   |
|--|--|---------------------------|---|--|---|
| <b>1 HORA</b>                                  | CAII<br>ciencias naturales                 | CAII<br>Matemáticas       | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering |  |   |
| <b>2 HORA</b>                                  |  | AC<br>Atención al cliente | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering | UFP<br>Unidad formativa de<br>prevención | PBPAB<br>Procesos básicos de<br>preparación de<br>alimentos y bebidas |
| <b>3 HORA</b>                                  |  | AC<br>Atención al cliente | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering |  | PBPAB<br>Procesos básicos de<br>preparación de<br>alimentos y bebidas |
|  |  |                           |   |  |   |
| <b>4 HORA</b>                                  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio |                           |   |  | PBPAB<br>Procesos básicos de<br>preparación de<br>alimentos y bebidas |
| <b>5 HORA</b>                                  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio |                           |   |  | PBPAB<br>Procesos básicos de<br>preparación de<br>alimentos y bebidas |
| <b>6 HORA</b>                                  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio | CSII<br>Inglés.           |   | CSII<br>lengua                           | CSII<br>Ciencias sociales   |

| <b>1º FPGB<br/>COCINA Y<br/>RESTAURACIÓN</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>   | <b>MARTES 18/06/24</b>  | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b> | <b>JUEVES 20/06/24</b> | <b>VIERNES 21/06/24</b>        |
|--|---|---|---------------------------|------------------------|--------------------------------|
| <b>1 HORA</b>                                | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA   | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN   |                           |                        |                                |
| <b>2 HORA</b>                                | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA   | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN   |                           |                        |                                |
| <b>3 HORA</b>                                | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA   | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN   |                           | Ámbito<br>científico   |                                |
|  |   |   |                           |                        |                                |
| <b>4 HORA</b>                                | 3035<br>PROCESOS BÁSICOS DE<br>PRODUCCIÓN CULINARIA   | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN   |                           |                        | Ámbito<br>Socio<br>lingüístico |
| <b>5 HORA</b>                                |   | 3034<br>TÉCNICAS ELEMENTALES DE<br>PREELABORACIÓN   |                           |                        | Ámbito<br>Socio<br>lingüístico |
| <b>6 HORA</b>                                | 3036<br>APROVISIONAMIENTO Y<br>CONSERVACIÓN DE MATERIAS<br>PRIMAS E HIGIENE EN LA<br>MANIPULACIÓN | 3036<br>APROVISIONAMIENTO Y<br>CONSERVACIÓN DE MATERIAS<br>PRIMAS E HIGIENE EN LA<br>MANIPULACIÓN |                           |                        |                                |

| <b>2º FPGB<br/>COCINA Y<br/>RESTAURACIÓN</b> | <b>MARTES 11/06/2024</b>   | <b>LUNES 17/06/24</b>     | <b>MARTES 18/06/24</b>                   | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b>   | <b>JUEVES 20/06/24</b>  |
|--|----------------------------|---------------------------|--|---|---|
| <b>1 HORA</b>                                | CAII<br>CIENCIAS APLICADAS |                           |  | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering |
| <b>2 HORA</b>                                |                            |                           |  | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering |
| <b>3 HORA</b>                                |                            |                           | CSII<br>COMUNICACIÓN Y<br>SOCIEDAD       | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering | PMMC<br>Preparación y montaje<br>de materiales para<br>colectividades y<br>catering |
|  |                            |                           |  |   |   |
| <b>4 HORA</b>                                |                            |                           | CSII<br>COMUNICACIÓN Y<br>SOCIEDAD       | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  |
| <b>5 HORA</b>                                |                            |                           | UFP<br>Unidad formativa de<br>prevención | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  |
| <b>6 HORA</b>                                |                            | AC<br>Atención al cliente | CSII<br>COMUNICACIÓN Y<br>SOCIEDAD       | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  | TES<br>técnicas elementales<br>de servicio  |

| <b>1º CICLO MEDIO<br/>COCINA Y<br/>GASTRONOMÍA<br/>MAÑANA</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>                      | <b>MARTES 18/06/24</b>                      | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b>                    | <b>JUEVES 20/06/24</b>                        | <b>VIERNES 21/06/24</b> |
|---|--|---|--|---|-------------------------|
| <b>1 HORA</b>   | PREELABORACIÓN Y<br>CONSERVACIÓN<br>TEORÍA | TECNICAS CULINARIAS<br>TEORÍA               | PREELABORACIÓN Y<br>CONSERVACIÓN<br>PRÁCTICO | TÉCNICAS CULINARIAS<br>PRÁCTICO               |                         |
| <b>2 HORA</b>   |  |   |  |   |                         |
| <b>3 HORA</b>   |  |   |  |   |                         |
|   |  |   |  |   |                         |
| <b>4 HORA</b>   | FORMACION Y<br>ORIENTACIÓN LABORAL         | PROCESOS BASICOS DE<br>PASTELERÍA<br>TEORÍA |  | PROCESOS BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA<br>PRÁCTICO |                         |
| <b>5 HORA</b>   |  | SEGURIDAD E HIGIENE                         |  |   |                         |
| <b>6 HORA</b>   |  |   |  |   |                         |

| <b>1º CICLO MEDIO<br/>COCINA Y<br/>GASTRONOMÍA<br/>TARDE</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>                      | <b>MARTES 18/06/24</b> | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b>   | <b>JUEVES 20/06/24</b>          | <b>VIERNES 21/06/24</b> |
|--|--|------------------------|---|---------------------------------|-------------------------|
| <b>1 HORA</b>  | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | TÉCNICAS CULINARIAS    | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS<br>TÉCNICAS CULINARIAS<br>PRÁCTICO |                                 |                         |
| <b>2 HORA</b>  | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | TÉCNICAS CULINARIAS    | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS<br>TÉCNICAS CULINARIAS<br>PRÁCTICO |                                 |                         |
| <b>3 HORA</b>  | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | TÉCNICAS CULINARIAS    | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS<br>TÉCNICAS CULINARIAS<br>PRÁCTICO | FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL |                         |
|  |  |                        |   |                                 |                         |
| <b>4 HORA</b>  | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA             |                        | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA<br>PRÁCTICO                                    | FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL |                         |
| <b>5 HORA</b>  | SEGURIDAD E HIGIENE                        |                        | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA<br>PRÁCTICO                                    |                                 |                         |
| <b>6 HORA</b>  |  |                        | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA<br>PRÁCTICO                                    |                                 |                         |

| <b>2º CICLO MEDIO<br/>COCINA Y<br/>GASTRONOMÍA</b> | <b>LUNES 17/06/24</b>          | <b>MARTES 18/06/24</b>      | <b>MIÉRCOLES 19/06/24</b> | <b>JUEVES 20/06/24</b>              | <b>VIERNES 21/06/24</b>     |
|--|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1 HORA</b>                                      |                                |                             |                           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 |                             |
| <b>2 HORA</b>                                      |                                |                             |                           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 |                             |
| <b>3 HORA</b>                                      |                                |                             |                           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 |                             |
|  |                                |                             |                           |                                     |                             |
| <b>4 HORA</b>                                      |                                |                             | Empresa<br>0050           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 | Postre restauración<br>0028 |
| <b>5 HORA</b>                                      |                                | Oferta gastronómica<br>0045 | Empresa<br>0050           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 | Postre restauración<br>0028 |
| <b>6 HORA</b>                                      | Hora de libre<br>configuración | Oferta gastronómica<br>0045 |                           | PCU<br>Productos culinarios<br>0048 | Postre restauración<br>0028 |

