

GRADO MEDIO			
<u>Módulo</u>	<u>Día / Hora</u>	<u>Aula</u>	<u>Observaciones</u>
SREE	29 mayo, examen teórico. 08:30 a 13:10	Hot B	Obligatorio, presentar los trabajos de ambas evaluaciones
SREE	05 junio, examen práctico, de 08:30 a 14:10	Hot B	Imprescindible haber aprobado la parte teórica y traer uniforme y utillaje
M1H SEG E HIGIENE	20/06/2024 a las 12:28- 13:20	HOT 1	Control teórico- práctico
M1PA Seguridad e Higiene Alimentaria	20/06/2024 a las 17,45h	HOT 4	Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
M1R.- Seguridad e Higiene	18/06/2024 a las 08:30 , podrá durar 2 horas y media	HOT 2	Profesora: Sagrario García Magán. Puntualidad exigible
M1R.- Técnicas de Comunicación	21/06/2024 a las 09:20, podrá durar dos horas y media	HOT 2	Profesora: Sagrario García Magán. Puntualidad Exigida
M1PA- MP 0024	17/06/2024 a las 17:43- 19:50	HOT4	Profesora: Berta Migueláñez. Calculadora
M1PA- OCA 0030	20/06/2024 a las 16:00- 17:41	HOT4	Profesora: Berta Migueláñez. Calculadora.
M1PA Elaboraciones de panadería y bollería	12/06/2024, examen teórico de 16:00 a 17:40 h.	HOT4	Profesor: Ibán Alonso Sánchez. Necesario entregar los trabajos de los tres trimestres. Traer calculadora.
M1PA Elaboraciones de panadería y bollería	14/06/2024, examen práctico de 16:00 a 18:30	HOTT	Profesor: Ibán Alonso Sánchez Traer uniforme y utillaje

Procesos de elaboración culinaria.			solicitados en programación
S2G Recursos Turísticos	19/06/2024 9:30-10:30	Aula Ateca	Control teórico-práctico.
S1G PROTOCOLO	18/06/2024 a las 10:15-11:06	HOT 3	Control teórico-práctico
S1G EMT	20/06/2024 a las 08:30 – 9:20	HOT 3	Profesor: Cristina de Francisco Control teórico-práctico
S2G SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	10/06/2024 a las 08:30 a las 09:20	Aulta Ateca	Profesor Cristina de Francisco Control Teórico Práctico
S1A PROTOCOLO	19/06/2024 a las 16,00h	HOT 1	Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
S1D Gestión de la Calidad Seguridad e Higiene Alimentaria	20/06/2024 a las 19,50h	HOT 5	Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
S1DS Gestión de la Calidad Seguridad e Higiene Alimentaria	20/06/2024 a las 16,00h	COM 5	Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
S1DS: CAMP	10/06/2024 19:50h	Aula Taller/Hot B	Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
S1DS: Procesos de servicios en Restaurante	10/06/2024 16:00h	Aula Taller/Hot B	Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico y práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.

S1DS: Procesos de servicios en Bar/Cafetería	10/06/2024 17:30h	Aula Taller/Hot B	Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico y práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.
S1A: Recepción y reservas	18/06/2024	Aula HOT-1	Examen teórico-práctico
S1G: Marketing turístico	19/06/2023 12:28	Aula HOT 3	Profesora: Carmen de Noriega. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente
S1A Estructura del mercado turístico	20/06/2023 17:43	Aula HOT 1	Profesora : Carmen Gonzalez Vasallo . Entrega de trabajo y actividades obligatorias
S1A Marketing Turístico	20/06/2023 16:00	Aula HOT 1	Profesora: Nuria Elena Lerma Gómez. Entrega de trabajo y actividades obligatoria