

**EXÁMENES PENDIENTES JUNIO 2023**

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO**

<b>Ciclo Formativo</b>	<b>Módulo</b>	<b>Aula / Fecha / Hora</b>	<b>Observaciones</b>
Cocina y Gastronomía	Postres en restauración	07/06 08:30	Práctico
Cocina y Gastronomía	Postres en restauración	31/05 08:30	Teórico
Cocina y Gastronomía	Cocina en miniatura	06/06 08:30	Práctico
Cocina y Gastronomía	Cocina en miniatura	07/06 09:15	Teórico
Cocina y Gastronomía	Ofertas gastronómicas	30/05 11:35	Examen Final / Teoría y práctica
Servicios en Restauración	Ofertas gastronómicas	30/05 08:30	Examen Final / Teoría y práctica
Servicios en Restauración	Servicios en restaurante y eventos especiales	08/06 08:30	Examen Teórico
Servicios en Restauración	Servicios en restaurante y eventos especiales	08/06 10:15	Examen Práctico
Servicios en Restauración	Servicios Bar - Cafetería	07/06 08:30	Examen Teórico
Servicios en Restauración	Servicios Bar - Cafetería	07/06 10:15	Examen Práctico
Panadería, repostería y Confitería	Especialidades saladas	29/05 16:00	Examen Teórico y práctico

Panadería, repostería y Confitería	Operaciones y control de almacén	HOT5	07/06	16:00	Teórico y práctico (bolígrafo y calculadora)
Panadería, repostería y Confitería	Postres en restauración		07/06	09:15	Teórico
Panadería, repostería y Confitería	Postres en restauración	HOTT	08/06	16:00	Práctico

**EXÁMENES PÉRDIDA EVALUACIÓN CONTINUA JUNIO 2023**

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO**

<b>Ciclo Formativo</b>	<b>Módulo</b>	<b>Aula / Fecha / Hora</b>			<b>Observaciones</b>
Servicios en Restauración	Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	COM2	31/05	12:15	
Servicios en Restauración	Técnicas de comunicación en restauración	COM2	29/05	12:15	
Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en bar-cafetería	COM2	05/06	10:16	Teoría. Bolígrafo azul o negro y calculadora
Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en bar-cafetería	SALA	09/06	08:30	Práctico. Uniformado
Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en restaurante	HOT2	01/06	09:20	Teoría. Bolígrafo azul o negro y calculadora
Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en	SALA	06/06		Práctico. Uniformado

	bar-cafetería	08:30		
Servicios en Restauración	Ofertas gastronómicas	HOT2 08:30	30/05	Teoría / Práctica
Cocina y Gastronomía	Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	COM5 08:30	12/06	
Cocina y Gastronomía	Técnicas culinarias	HOTC 08:30	16/06	Teórico / Práctico
Cocina y Gastronomía	Preelaboración conservación alimentos	HOTC	16/06 10:13	Teórico / Práctico
Cocina y Gastronomía	Procesos básicos de pastelería y repostería		09/06 12:25	Teórico
Cocina y Gastronomía	Procesos básicos de pastelería y repostería	HOTT	15/06 08:30	Práctico
Cocina y Gastronomía	Ofertas gastronómicas	HOT1	30/05 11:35	Teoría / Práctica
Panadería, repostería y confitería	Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	HOT2	13/06 16:00	Presentar trabajos pendientes por TEAMS
Panadería, repostería y confitería	Productos de obrador	HOTC	02/06 16:00	Teórico (bolígrafo y calculadora ) / Práctico ( uniforme, útiles y bolígrafo )
Panadería, repostería y confitería	Presentación y venta	COM7	30/05 16:51	Teórico / Práctico (bolígrafo y calculadora)
Panadería, repostería y confitería	Operaciones y control de almacén	HOT5	14/06 16:00	Teórico / Práctico (bolígrafo y calculadora)
Panadería, repostería y confitería	Materias primas de panadería, pastelería y repostería	HOT5	15/06 16:00	Teórico (bolígrafo)
Panadería, repostería y confitería	Confitería	HOTT	14/06 17:40	

**EXÁMENES PÉRDIDA EVALUACIÓN CONTINUA JUNIO 2023**

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR**

<b>Ciclo Formativo</b>	<b>Módulo</b>	<b>Aula / Fecha / Hora</b>	<b>Observaciones</b>
Gestión Alojamientos Turísticos	Protocolo y Relaciones Públicas	HOT1 12/06 19:00	
Gestión Alojamientos Turísticos	Recepción y Reservas	HOT1 13/06 13:00	
Gestión Alojamientos Turísticos	Marketing Turístico	HOT1 30/05 17:43	
Gestión Alojamientos Turísticos	Estructura del Mercado Turístico	HOT1 12/06 19:30	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Estructura del Mercado Turístico	HOT3 13/06 13:20	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Marketing Turístico	HOT3 13/06 10:16	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Diseño de Productos Turísticos	ATECA 31/05 08:30	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Procesos de Guía	ATECA 29/05 11:35	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Servicios de Información Turística	ATECA 30/05 08:30	
Guía, Información y Asistencias Turísticas	Destinos Turísticos	ATECA 30/05 08:30	

Turísticas					
Dirección de Cocina	Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene Alimentaria	HOT3	14/06	16:00	
Dirección de Cocina	Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene Alimentaria	HOT3	14/06	16:00	
Dirección de Cocina	Procesos de preelaboración y Conservación de Alimentos	COM5	19/06	16:00	Presentar trabajos pendientes y examen teórico - práctico

Dirección de Cocina	Procesos de elaboración culinaria	HOTC	19/06	16:00	Uniforme completo, útiles de trabajo y bolígrafo
Dirección de Cocina	Materias primas	HOT4	08/06	19:50	
Dirección de Servicios en Restauración	Procesos de servicios en restaurante	HOTB	31/05	16:00	Teórico
Dirección de Servicios en Restauración	Procesos de servicios en restaurante	HOTB	07/06	16:00	Práctico
Dirección de Servicios en Restauración	Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene Alimentaria	HOT5	02/06	16:00	
Dirección de Servicios en Restauración	Sumillería (Oferta Modular)	HOT2	29/05	17:00	Práctico

