

EXÁMENES PENDIENTES Y FINALES DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO 2023 – 2024

CICLOS FORMATIVOS GRADO BÁSICO

Ciclo Formativo	Módulo	Fecha / Hora / Aula	Observaciones
Título profesional básico en cocina y restauración	Atención al cliente	6 de marzo <u>Examen teórico-práctico</u> HOT4 8:30	Uniforme completo

EXÁMENES PENDIENTES Y FINALES DPTO .HOSTELERÍA Y TURISMO 2023 – 2024

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Ciclo Formativo	Módulo	Fecha / Hora / Aula	Observaciones
M2H	Postres en restauración	23 febrero y 1 marzo práctico HOTT	
M2H	Postres en restauración	29 febrero Teórico HOT1	
M2R	SREE	6 marzo teórico 2ª evaluación y teórico final. Salón de actos de 08;30 a 13:10	Imprescindible, presentar antes de entrar al examen presentar los dos trabajos obligatorios de evaluación
M2R	SREE	12 de marzo práctico 2ª evaluación y final en HOTB, de 09;20 a 12;25	Necesario haber aprobado el teórico
GM de Técnico/a en Panadería, Repostería y Confitería.	Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	7 de marzo, teórico 2º trimestre y teórico final. Hot 3 de 16:00 a 17:00 y de 17:00 a 18:00 respectivamente.	
GM de Técnico/a en Panadería, Repostería y Confitería.	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	28 de febrero practico 2º trimestre y practico final HOT B.	Imprescindible traer el uniforme completo.
GM de Técnico/a en Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en Bar – Cafetería	4 de Marzo, teórico 2º trimestre y final HOT2 5 de Marzo, práctico 2	Traer bolígrafo azul Uniforme completo Imprescindible entregar los trabajos

GM de Técnico/a en Servicios en Restauración	Servicios en Bar - Cafetería	29 de Febrero, práctico 2º trimestre y final HOT2 1 de Marzo, teórico 2º trimestre y final HOT 4 7 de Marzo, práctico y teórico extraordinario HOT2	Traer bolígrafo azul Uniforme completo Imprescindible entregar los trabajos
GM de Técnico/a en Servicios en Restauración	El vino y su servicio	26 de Febrero, teórico y práctico 2º trimestre y final HOT2 4 de Marzo, teórico y práctico 2º trimestre extraordinario	Traer bolígrafo azul Uniforme completo Imprescindible entregar los trabajos
GM de Técnico/a en Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en restaurante	29 de febrero <u>examen práctico</u> 2º evaluación HOTB 8:30-14:10	Uniforme completo
GM de Técnico/a en Servicios en Restauración	Operaciones Básicas en restaurante	1 de marzo <u>Examen teórico</u> M1R HOT2 11:35	
GM de Técnico/a en Panadería, Repostería y Confeitería. GM Cocina	Seguridad e Higiene de los Alimentos	29/02/2024 a las 18:35 en HOT 3	
GM Cocina	TECNICAS CULINARIAS	27/2/2024 a las 10:20 HOTC	Solo 1 alumna
GM Cocina	Ofertas Gastronómicas	01/03/2024	Examen práctico
GM Servicios Restauración	Ofertas Gastronómicas	04/03/2024 09:25h Hot 4	Examen Práctico

EXÁMENES PENDIENTES Y FINALES DPTO .HOSTELERÍA Y TURISMO 2023 – 2024

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Ciclo Formativo	Módulo	Fecha / Hora / Aula	Observaciones
TS. Dirección de servicios en restauración	Gestión administrativa y comercial en restauración	19/02/24 de 16:00 a 17:30 Aula COM7	Traer bolígrafo y calculadora
TS. Dirección de servicios en restauración	Gastronomía y nutrición	19/02/24 de 17:30 a 19:00 Aula COM7	Traer bolígrafo y calculadora
TS. Dirección de servicios en restauración	Planificación y dirección de Servicios y Eventos Especiales en Restauración	Viernes 16/02/2024 de 17:43 a 19:43 Aula HOTB	Traer bolígrafo
TS. Dirección de servicios en restauración	Sumillería	Jueves 15/02/2024 de 16 h a 18:33 h Aula HOTB	Traer bolígrafo, uniforme, descorchador botellas de vino, lito.
GS. Guías y asistencia turística	RRTT	09/02/2024. 11:35h. Hot6	Examen teórico-práctico.
GM Cocina	Ofertas Gastronómicas	01/03/2024	Examen práctico
GM Servicios Restauración	Ofertas Gastronómicas	04/03/2024 09:25h Hot 4	Examen Práctico
G.S. Gestión de alojamientos turísticos	Gestión del departamento de comidas y bebidas en un establecimiento	19/02/2024 16:00h Hot6	Examen teórico práctico. Traer bolígrafo y calculadora. El alumno deberá haber entregado previamente todas

G.S Dirección en cocina	hotelero Gastronomía y nutrición	19/02/2024 17:43h Hot4	las actividades y trabajos mandados por la profesora. Examen teórico práctico. Traer bolígrafo y calculadora.
G.S Gestión Alojamientos Turísticos	Dirección Alojamientos Turísticos	16/02/2024 16:00 h HOT1	El alumno deberá haber entregado previamente todas las actividades y trabajos mandados por la profesora. Examen teórico. Traer bolígrafo y calculadora.
G.S Dirección de Cocina	Gestión de la producción	08/02/2024	La recuperación será el día 15 de febrero.
G.S. Guía, Información y Asistencia Turísticas	Destinos turísticos	16/02/2024 8,30h-11,05h	Entrega obligatoria de tres trabajos de destinos tur. Aula HOT 3
G.S. Guía, Información y Asistencia Turísticas	Procesos de Guía y Asistencia Turística	19/02/2024 11,35h-14,30h	Entrega de dos trabajos y Examen oral de la Ruta patrimonio. Aula Ateca
G.S. Guía, Información y Asistencia Turísticas	Servicios de Información Turística	19/02/2024 8,30h-9,20h	Aula Ateca. El examen es teórico práctico (roll-play)
Dirección de cocina	Control de aprovisionamiento y materias primas	14 de febrero. Examen teórico. Biblioteca. 19:05	Bolígrafo azul o negro
G.S Dirección en cocina	Gestión de la Calidad la Seguridad y la Higiene Alimentaria	Jueves 15 de Febrero. Lugar: Biblioteca Hora 18: 35	Examen teórico.