

Fechas de pruebas de junio para alumnos con pérdida de evaluación continua.

1º Formación Profesional Básica Cocina y Restauración.

Curso 21-22

<b>Módulo</b>	<b>Día y hora</b>
<b>TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b>	<b>7 de junio de 2022</b> <b>Examen eliminatorio teórico-práctico</b> Horario: 8:30-12:25, Aula B19 y Aula taller de cocina
<b>PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING</b>	<b>8 de junio de 2022</b> <b>Examen teórico</b> Horario: 8:30 -10:00, aula B19
<b>APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN</b>	<b>9 de junio de 2022</b> <b>Examen Teórico</b> Horario: 8:30- 10:00, Aula B18
<b>PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA</b>	<b>10 de junio de 2022</b> <b>Examen eliminatorio teórico -práctico</b> Horario: 8:30-12:25, Aula Taller y aula B19

*Las pruebas finales serán de índole teórico - práctico, totalizadoras y globalizadoras en contenidos y objetivos en base a los contenidos fijados en cada una de las programaciones, en el que la nota máxima será de 5 (cinco).*

*Para la realización de las pruebas prácticas es necesario que el alumno acuda con la indumentaria exigida por programación (chaquetilla, pantalones de trabajo, gorro, zuecos y mandil)*

El tutor:

Sara Fernández Nistal