

EXÁMENES DE SEPTIEMBRE CURSO 2009/10

<u>DIA/HORARIOS</u>	<u>PCPI</u>	<u>CM. SERVICIOS EN RESTAURACION</u>	<u>CM. COCINA Y GASTRONOMIA</u>	<u>CS. INFORMACION Y COMERCIALIZACION</u>	<u>CS. RESTAURACION</u>
DIA 2: 9/11 h	F: BASICA PROYECTO PREVENCION	FRANCES	EMPRESA E INICIATIVA	FRANCES	FRANCES
DIA 2: 11/13 h		SEGURIDAD E HIGIENE	SEGURIDAD E HIGIENE	INGLES	INGLES
DIA 2: 13/15 h		FORMACION Y ORIENTACION LABORAL	TC TEORIA	FORMACION Y ORIENTACION LABORAL	ADMINISTRACION EN RESTAURACION
DIA 3: 9/11 h		TECNICAS DE COMUNICACION	PCA TEORIA	DISEÑO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS	PROCESOS DE COCINA TEORIA
DIA 3: 11/13 h		EL VINO Y SU SERVICIO	PBP TEORIA	PRODUCTOS EN DESTINOS TURISTICOS	PROCESOS DE COCINA PRACTICO
DIA 3: 13/15 h		OPERACIONES BASICAS CAFETERIA TEORIA	PBP PRACTICO		
DIA 6: 9/11 h		OPERACIONES BASICAS RESTAURANTE PRACTICO	PCA PRACTICO		PROCESOS DE SERVICIO TEORIA
DIA 6: 11/13 h		OPERACIONES BASICAS CAFETERIA PRACTICO	TC PRACTICO		PROCESOS DE SERVICIO PRACTICO
DIA 6: 13/15 h					