

**EXAMENES DE LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO.
SEPTIEMBRE 2015.**

| GRUPO | ASIGNATURA | DÍA | HORA | Profesor |
|--------------|---|------------|-------------|-----------------|
| GM1 | Técnicas culinarias | 3 | 11:00 | Alberto Ruíz |
| | Preelaboración y conservación de alimentos | 3 | 9:30 | Alberto Ruíz |
| | Procesos básicos de pastelería y panadería | 3 | 12:30 | Alberto Ruíz |
| | Ofertas gastronómicas | 7 | 11:30 | Rosa Rodríguez |
| | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 7 | 10:00 | Rosa Rodríguez |
| GM11 | Técnicas culinarias | 3 | 11:00 | Alberto Ruíz |
| | Preelaboración y conservación de alimentos | 3 | 9:30 | Alberto Ruíz |
| | Procesos básicos de pastelería y panadería | 3 | 12:30 | Alberto Ruíz |
| | Ofertas gastronómicas | 7 | 11:30 | Rosa Rodríguez |
| | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 7 | 10:00 | Rosa Rodríguez |

| | | | | |
|---------------------|--|---|-------|------------------|
| GSUP1 | Procesos de preelaboración y conservación en cocina | 8 | 10:00 | José M. Camarena |
| | Procesos de elaboración culinaria | 8 | 11:30 | José M. Camarena |
| | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias | 7 | 10:00 | Rosa Rodríguez |
| | Francés | 9 | 11:30 | Teresa Rodríguez |
| | Procesos de servicio | 9 | 10:00 | Javier Gutiérrez |
| | Formación y orientación laboral | 4 | 10:00 | Diana Rojas |
| GSUP11 (e-learning) | Procesos de preelaboración y conservación en cocina | 8 | 10:00 | José M. Camarena |
| | Procesos de elaboración culinaria | 8 | 11:30 | José M. Camarena |
| | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias | 7 | 10:00 | Rosa Rodríguez |
| | Francés | 9 | 11:30 | Teresa Rodríguez |
| | Procesos de servicio | 9 | 10:00 | Javier Gutiérrez |
| | Formación y orientación laboral | 4 | 10:00 | Diana Rojas |

| | | | | |
|---------------------|--|----|-------|------------------|
| GSUP2 | Empresa e iniciativa emprendedora | 4 | 10:00 | Diana Rojas |
| | Gastronomía y nutrición | 7 | 11:30 | Rosa Rodríguez |
| | Gestión administrativa y comercial en restauración | 9 | 11:30 | Víctor Díaz |
| | Control del aprovisionamiento de materias primas | 10 | 11:30 | Víctor Díaz |
| | Planificación de eventos y servicios especiales | 10 | 10:00 | Víctor Díaz |
| | Sumillería | 9 | 10:00 | Javier Gutiérrez |
| | Gestión de la producción en cocina | 8 | 10:00 | José M. Camarena |
| | Inglés | 15 | 11:30 | Juani Bautista |
| GSUP21 (e-learning) | Empresa e iniciativa emprendedora | 4 | 10:00 | Diana Rojas |
| | Gastronomía y nutrición | 7 | 11:30 | Rosa Rodríguez |
| | Gestión administrativa y comercial en restauración | 9 | 11:30 | Víctor Díaz |
| | Control del aprovisionamiento de materias primas | 10 | 11:30 | Víctor Díaz |
| | Planificación de eventos y servicios especiales | 10 | 10:00 | Víctor Díaz |
| | Sumillería | 9 | 10:00 | Javier Gutiérrez |

| | | | | |
|---------------------|---|----|-------|------------------|
| | Gestión de la producción en cocina | 8 | 10:00 | José M. Camarena |
| | Inglés | 15 | 11:30 | Juani Bautista |
| GSUP31 (e-learning) | Proyecto de fin de ciclo | 15 | 10:30 | Varios |
| | Elaboraciones de pastelería y repostería | 8 | 11:30 | José M. Camarena |
| | Procesos en Bar y Cafetería | 9 | 10:00 | Javier Gutiérrez |
| | Recursos humanos y dirección de equipos en restauración | 4 | 10:00 | Diana Rojas |