

CALENDARIO DE EXAMES DA AVALIACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA: XUÑO 2024

FPB Cociña e Restauración

1º CURSO				
	Mércores 19	Xoves 20	Venres 21	
8:40 -9:30	Técnicas elementais de servizo (Teórico)	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (cafetería) (Teórico)	8:40 – 10:20	Preparación e montaxe (catering)
10:40 – 14:20	Técnicas elementais de servizo (Práctico)	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (cafetería) (Práctico)	10:40 – 12:20	CC.SS. II
			12:40 -14:20	CC.AA. II

* Imprescindible material específico para todos os exames prácticos.

2º CURSO				
	Mércores 19	Xoves 20	Venres 21	
8:40 – 9:30	Técnicas elementais de servizo (Teórico)	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (cafetería) (Teórico)	8:40 – 10:20	Preparación e montaxe (catering)
10:40 – 14:20	Técnicas elementais de servizo (Práctico)	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (cafetería) (Práctico)	10:40 – 12:20	CC.SS. II
			12:40 -14:20	CC.AA. II

* Imprescindible material específico para todos os exames prácticos.