

## CALENDARIO DE EXAMES DA AVALIACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA: XUÑO 2024

### FPB Cociña e Restauración

	1º CURSO		
	Mércores 19	Xoves 20	Venres 21
08:40 – 09:30		Proc. básicos e prod. culinaria	Aprov. e conserv. Mat. primas
09:30 – 10:20			
10:40 – 11:30	CC.AA. I	Técnicas elementáis de preelaboración	CC.SS. I
11:30 – 12:20			
12:40 – 13:30	At. á clientela		
13:30 – 14:20			

\* Imprescindible material específico para todos os exames prácticos.

	2º CURSO			
	Mércores 19	Xoves 20	Venres 21	
8:40 – 9:30	Técnicas elementáis 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 elementáis 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.