

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA CICLOS DE COCINA 25/26

| VIERNES 19 DE JUNIO | |
|----------------------------|--|
| 9:00h | <ul style="list-style-type: none">- Catering (FP Básica) Teórico (aula ciclo)- Postres (CMC2) Teórico (aula ciclo)- Preelaboración (CMC1) Teórico (aula ciclo)- Preelaboración (CSD1) Teórico (aula ciclo) |
| 10:30h | <ul style="list-style-type: none">- Procesos de elaboración (CSD1) Teórico (aula ciclo)- Preelaboración (FP Básica 1) Teórico (aula ciclo)- Técnicas culinarias (CMC1) Teórico (aula ciclo)- Productos Culinarios (CMC2) Teórico (aula ciclo) |
| 12:00h | <ul style="list-style-type: none">- Técnicas básicas (FP Básica1) Teórico (aula ciclo)- Control del Aprovisionamiento (DICO1) Teórico (aula ciclo)- Pastelería (CMC1) Teórico (aula ciclo) |

| LUNES 22 DE JUNIO | |
|--------------------------|--|
| 9:00h | <ul style="list-style-type: none">- Pastelería (CMC1) Práctico (taller pastelería)- Catering (FP Básica1) Práctico (cocina demostraciones) |
| 10:30h | <ul style="list-style-type: none">- Preelaboración (CSD1) Práctico (cocina grande)- Preelaboración (CMC1) Práctico (cuarto frío)- Productos (CMC2) Práctico (cocina demostraciones)- Aprovisionamiento (FP Básica 1) Teórico (aula ciclo) |
| 12:00h | <ul style="list-style-type: none">- Procesos de elaboración (CSD1) Práctico (cocina grande)- Postres (CMC2) Práctico (taller pastelería) |

| MARTES 23 DE JUNIO | |
|---------------------------|--|
| 9:00h | <ul style="list-style-type: none">- Aprovisionamiento (FP Básica 1) Práctico (cocina demostraciones) |
| 10:30h | <ul style="list-style-type: none">- Técnicas culinarias (CMC1) Práctico (cocina grande)- Preelaboración (FP Básica1) Práctico (cocina demostraciones)- Gestión de la calidad (CSD1) Teórico (aula ciclo) |
| 12:00h | <ul style="list-style-type: none">- Elaboración (FP Básica1) Práctico (cocina demostraciones) |