

Centro	C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza Calle Padre Francisco Palau y Quer, s/n, 18006 Granada Localidad/Provincia: GRANADA
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO
Ciclo Formativo	CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

ACTO DE PRESENTACIÓN: 14 ABRIL de 2021 a las 17:00 A 18:00 HORAS

Este acto es de **ASISTENCIA OBLIGATORIA** y carácter personalísimo. Correctamente identificados con DNI, pasaporte o tarjeta de extranjería (todos ellos con fotografía).

CALENDARIO DE REALIZACIÓN DE PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR 2021

ACTO DE PRESENTACIÓN		
Día/Hora convocatoria	Distribución Alumnado inscrito	Duración
14 ABRIL 2021 a las 17:00 horas	APELLIDOS A-L	1 hora
14 ABRIL 2021 a las 18:00	APELLIDOS M-Z	1 hora
	EL ACTO SE REALIZARÁ EN DIVERSAS ESTANCIAS DEL CENTRO PARA EVITAR AGLOMERACIONES	

LA DISTRIBUCIÓN DE TURNOS SE PUBLICARÁ EN LA PÁGINA WEB DEL CENTRO EL 16 DE ABRIL <https://www.hurtadodemendoza.es/>

REALIZACIÓN DE PRUEBAS

Día: LUNES 3 MAYO DE 2021 (TURNO 1)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	A PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	85 min.
18.00	TÉCNICAS CULINARIAS	85 min.
20.00	OFERTAS GASTRONÓMICAS	40 min.
21.00	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	40 min.

Día: MARTES 4 MAYO DE 2021 (TURNO 1)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	70 min.
17.45	POSTRES EN RESTAURACIÓN	55 min.
18.40	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	40 min.
19.30	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	35 min.
20.10	PRODUCTOS CULINARIOS	70 min.

Día: MIERCOLES 5 MAYO DE 2021 (TURNO 2)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	85 min.
18.00	TÉCNICAS CULINARIAS	85 min.
20.00	OFERTAS GASTRONÓMICAS	40 min.
21.00	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	40 min

Día: JUEVES 6 MAYO DE 2021 (TURNO 2)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	70 min.
17.45	POSTRES EN RESTAURACIÓN	55 min.
18.40	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	40 min.
19.30	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	35 min.
20.10	PRODUCTOS CULINARIOS	70 min.

Día: LUNES 10 MAYO DE 2021 (TURNO 3)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	85 min.
18.00	TÉCNICAS CULINARIAS	85 min.
20.00	OFERTAS GASTRONÓMICAS	40 min.
21.00	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	40 min.

Día: MARTES 11 MAYO DE 2021 (TURNO 3)		
Hora convocatoria	Módulo Profesional	Duración
16.00	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	70 min.
17.45	POSTRES EN RESTAURACIÓN	55 min.
18.40	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	40 min.
19.30	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	35 min.
20.10	PRODUCTOS CULINARIOS	70 min.

**MATERIAL NECESARIO
BOLIGRAFO Y CALCULADORA NO CIENTIFICA.
NO SE PERMITEN MOVILES**