

PRUEBAS LIBRES 2022

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

CALENDARIO DE LAS PRUEBAS

Todos los exámenes son presenciales y se realizan en el CPIFP Hurtado de Mendoza. La **distribución de turnos** es la siguiente:

- TURNO 1: 9 y 10 de mayo de 2022. Desde **Abela Fernández, Antonio** a **García Aguilar, Estefanía**, ambos incluidos.
- TURNO 2: 11 y 12 de mayo de 2022. Desde **García Borrás, María Jesús** a **Morato Flores, María**, ambas incluidas.
- TURNO 3: 16 y 17 de mayo de 2022. Desde **Moreno Acosta, Paola Yolanda** a **Villar Megías, Ana María**, ambas incluidas.

TURNO 1

Día: LUNES 9 MAYO DE 2022 (TURNO 1)		
Desde Abela Fernández, Antonio a García Aguilar, Estefanía , ambos incluidos.		
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 10 DE MAYO DE 2022 (TURNO 1)		
Desde Abela Fernández, Antonio a García Aguilar, Estefanía , ambos incluidos.		
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.

TURNO 2

Día: MIÉRCOLES 11 DE MAYO de 2022 (TURNO 2)		
Desde García Borrás, María Jesús a Morato Flores, María , ambas incluidas.		
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 12 DE MAYO DE 2022 (TURNO 2)		
Desde García Borrás, María Jesús a Morato Flores, María , ambas incluidas.		
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.

TURNO 3

Día: LUNES 16 DE MAYO DE 2022 (TURNO 3)		
Desde Moreno Acosta, Paola Yolanda a Villar Megías, Ana María , ambas incluidas.		
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 17 DE MAYO DE 2022 (TURNO 3)		
Desde Moreno Acosta, Paola Yolanda a Villar Megías, Ana María , ambas incluidas.		
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:

- Bolígrafo
- Calculadora no científica (no se permiten teléfonos móviles).