

<b>JUEVES 5 DE JUNIO DE 2025 (TURNO ÚNICO)</b>		<b>GIAT</b>
<b>Hora</b>	<b>Módulo Profesional</b>	<b>Duración</b>
16:00	RECURSOS TURÍSTICOS	55 min.
17:15	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (FRANCÉS)	55 min.
18:30	PROCESOS DE GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICA	50 min.
19:30	INGLÉS	55 min.

<b>LUNES 9 DE JUNIO (TURNO 1)</b>		<b>COCINA</b>
<b>Hora</b>	<b>Módulo Profesional</b>	<b>Duración</b>
15:30	POSTRES EN RESTAURACIÓN	55 min
16:40	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	70 min.
18:00	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	40 min.
18:50	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	85 min

<b>MARTES 10 JUNIO 2025 (TURNO 1 Y 2)</b>		<b>COCINA</b>
<b>Hora</b>	<b>Módulo Profesional</b>	<b>Duración</b>
15:30	OFERTAS GASTRONÓMICAS	40 min.
16:30	TÉCNICAS CULINARIAS	85 min.
18:20	PRODUCTOS CULINARIOS	70 min.
19:40	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	35 min.
20:30	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	40 min

<b>MIÉRCOLES 11 DE JUNIO 2025 (TURNO 2)</b>		<b>COCINA</b>
<b>Hora</b>	<b>Módulo Profesional</b>	<b>Duración</b>
15:30	POSTRES EN RESTAURACIÓN	55 min
16:40	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	70 min.
18:00	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	40 min.
18:50	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	85 min

**ACTO DE PRESENTACIÓN: MIÉRCOLES 21/05/2025 A LAS 17:00 HORAS EN EL CPIFP HURTADO DE MENDOZA**