**TEC. SUP. EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS 3ER AÑO 1ER CUATR.**

|  | **LUNES** | **MARTES** | **MIERCOLES** | **JUEVES** | **VIERNES** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8:00**  **9:00** | **COMERCIALIZACIÓN**  **(Sarobe)** | **EDI III**  **(Boufflet)** |  | **GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  **(SIN PROF)** | **ARTE CULINARIO**  **(Boufflet)** |
| **9:00**  **10:00** | **GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA**  **(Leguineche)** | **EDI III**  **(Boufflet)** |  | **PP III**  **(Rolando)** | **ARTE CULINARIO**  **(Boufflet)** |
| **10:10**  **11:10** | **LEGISLACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PERSONAL**  **(Morelli)** | **EDI III**  **(Boufflet)** | **RELACIONES PÚBLICAS Y CONGRESOS**  **(Añaños)** | **PP III**  **(Rolando)** | **ARTE CULINARIO**  **(Boufflet)** |
| **11:10**  **12:10** |  | **PP III**  **(Rolando)** | **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA**  **(Sarobe)** | **PP III**  **(Rolando)** | **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA**  **(Sarobe)** |