TECNICATURA SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS1er AÑO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| 8:00  9:00 | BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN | INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS | PANADERÍA Y PASTELERÍA | COCINA BÁSICA | EDI l |
| 9:00  10:00 | INFORMÁTICA | PP l | PANADERÍA Y PASTELERÍA | COCINA BÁSICA | EDI l |
| 10:10  11:10 | PLANIFICACIÓN Y ORG. DEL SERVICIO | PP l | PANADERÍA Y PASTELERÍA | COCINA BÁSICA |  |
| 11:10  12:10 |  | PP l | MATERIAS PRIMAS Y NUTRICIÓN | MATERIAS PRIMAS Y NUTRICIÓN |  |