

PRIMER CURSO FORMACIÓN PROFESIONAL

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-8:55	Fotografía gastronómica	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Innovación a la tecnología
8:55-9:50	Fotografía gastronómica	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Innovación a la tecnología
9:50-10:45	Fotografía gastronómica	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
10:45-11:15	DESCANSO				
11:15-12:10	Formación y Orientación Laboral	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
12:10-13:05	Formación y Orientación Laboral	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Operaciones y control de almacén en Industria Alimentaria	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos
13:05-14:00	Formación y Orientación Laboral	Elaboraciones de Panadería y Bollería	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Operaciones y control de almacén en Industria Alimentaria	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos