

Horarios por cursos y ciclos formativos 2023/2024

	Segundo curso	Técnico Superior en	Dirección de cocina (T	utor: Francisco Tamari	t)
Hora / Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:15 - 9:15	EIE	RRHH y dirección	Gestión adm. y com.	Pastelería y repostería	Gestión adm. y com.
	Álvaro García	Francisco Tamarit	Francisco Tamarit	Enrique Martín	Francisco Tamarit
	Aula 1.17	Aula 1.17	Aula 1.17	Aula 1.17	Aula 1.17
9:15 - 10:15	Gestión adm. y com.	EIE	Pastelería y repostería	Gastronomía nutrición	Gestión adm. y com.
	Francisco Tamarit	Álvaro García	Enrique Martín	Francisco Tamarit	Francisco Tamarit
	Aula 1.17	Aula 1.17	Taller pastelería	Aula 1.17	Aula 1.17
10:15 - 11:15	Gestión adm. y com.	Pastelería y repostería	Pastelería y repostería	EIE	EIE
	Francisco Tamarit	Enrique Martín	Enrique Martín	Álvaro García	Álvaro García
	Aula 1.17	Aula 1.17	Taller pastelería	Aula 1.17	Aula 1.17
11:15 - 11:45	RECREO				
11:45 - 12:45	Gestión adm. y com.	Gestión producción	Pastelería y repostería	RRHH y dirección	Libre configuración
	Francisco Tamarit	Francisco Tamarit	Enrique Martín	Francisco Tamarit	Álvaro García
	Aula 1.17	Aula 1.17	Taller pastelería	Aula 1.17	Aula 1.17
12:45 - 13:45	Libre configuración	Gestión producción	Pastelería y repostería	RRHH y dirección	Gestión producción
	Álvaro García	Francisco Tamarit	Enrique Martín	Francisco Tamarit	Francisco Tamarit
	Aula 1.17	Aula 1.17	Taller pastelería	Aula 1.17	Aula 1.17
13:45 - 14:45	Gastronomía nutrición	Gestión producción	Pastelería y repostería	Libre configuración	Gestión producción
	Francisco Tamarit	Francisco Tamarit	Enrique Martín	Álvaro García	Francisco Tamarit
	Aula 1.17	Aula 1.17	Taller pastelería	Aula 1.17	Aula 1.17