

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.

Anexo II.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Calendario y Horario de celebración de las pruebas.

Curso 2021/2022.

Centro educativo: IES SAN FERNANDO

Ciclo Formativo: GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Localidad: BADAJOZ.

Provincia: BADAJOZ.

Tlf.: 924.01.34.44

Módulo Profesional	Realización	
	Fecha	Hora de inicio
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL. Prueba única.	Lunes, 25/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	08.15 H.
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Parte I: prueba teórica eliminatória.	Lunes, 25/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	11.30 H.
TÉCNICAS CULINARIAS. Parte I: prueba teórica eliminatória.	Martes, 26/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	09.30 H.
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. Parte I: prueba teórica eliminatória.	Martes, 26/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	11.30 H.
POSTRES EN RESTAURACIÓN. Parte I: prueba teórica eliminatória.	Miércoles, 27/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	09.30 H.
PRODUCTOS CULINARIOS. Parte I: prueba teórica eliminatória.	Miércoles, 27/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	11.15 H.
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA. Prueba única.	Jueves, 28/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	08.15 H.
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Prueba única.	Jueves, 28/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	11.00 H.
OFERTAS GASTRONÓMICAS. Prueba única.	Viernes, 29/04/2022 Lugar de celebración: Aula 002	09.30 H.
PUBLICACIÓN CALIFICACIONES. Parte I: únicamente prueba teórica eliminatória.	Jueves, 28/04/2022 Tablón de anuncios/Rayuela	Publicación a las 12.00 H.

REVISIÓN DE PRUEBAS. PARTE I eliminatoria. Cita previa a través de la plataforma educativa Rayuela.	Viernes, 29/04/2022	08.15 H. – 14.00 H.
**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. Parte II: prueba práctica. Requisito obligatorio haber superado la parte I teórica del módulo profesional.	Martes, 03/05/2022 Lugar de celebración: Aula taller Cocina	12.20 H.
**PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Parte II: prueba práctica. Requisito obligatorio haber superado la parte I teórica del módulo profesional.	Miércoles, 04/05/2022 Lugar de celebración: Aula taller Cocina	08.30 H.*
**TÉCNICAS CULINARIAS. Parte II: prueba práctica. Requisito obligatorio haber superado la parte I teórica del módulo profesional.	Miércoles, 04/05/2022 Lugar de celebración: Aula taller Cocina	08.30 H.*
**POSTRES EN RESTAURACIÓN. Parte II: prueba práctica. Requisito obligatorio haber superado la parte I teórica del módulo profesional	Jueves, 05/05/2022 Lugar de celebración: Aula taller Cocina	12.20 H.
**PRODUCTOS CULINARIOS. Parte II: prueba práctica. Requisito obligatorio haber superado la parte I teórica del módulo profesional.	Lunes, 09/05/2022 Lugar de celebración: Aula taller Cocina	11.30 H.

* Parte II de los módulos profesionales indicados comparten la misma fecha y franja horaria debido a las características específicas de las pruebas.

**Ante una posible modificación en la franja horaria establecida para las pruebas prácticas (parte II), tras conocer el listado definitivo de aprobados. Estas variaciones serán publicadas en el tablón de anuncios y web del Centro Educativo con una antelación de al menos 48 horas antes de su celebración. De lo contrario se considera efectiva la franja horaria especificada en la presente publicación.

- ✓ Para la realización de las pruebas prácticas los aspirantes contarán con un espacio reservado para cambiarse y traerán su propio candado para depositar sus pertenencias en las taquillas.

En Badajoz a 25 de febrero de 2022.

Presidenta Comisión de Evaluación.

Fdo. **María Pimienta Gañán.**