



FECHAS DE EXÁMENES PARA ALUMNOS QUE HAN PERDIDO EL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA CURSO 2023/2024

Si no hay información sobre el examen, deben ponerse en contacto con el profesor a través del correo que está indicado debajo de su nombre

CICLOS DE GRADO MEDIO

2º CURSO COCINA Y GASTRONOMÍA MAÑANA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
PRODUCTOS CULINARIOS	ENRIQUE ORTEGA enrique.ortbec@educa.jcyl.es	EXAMEN TEÓRICO 13 marzo	10:05H	AULA DE 2º DE COCINA
		EXAMEN PRÁCTICO 14 marzo	8:15 H	AULA TALLER COCINA
POSTRES EN RESTAURACIÓN	Jose Antonio Montero jamonteros@educa.jcyl.es	13 marzo	8:15 H	AULA DE 2º DE COCINA Prueba teórico- práctica
COCINA EN MINIATURA	EDUARDO SANZ esanza@educa.jcyl.es			
EMPRESA E INICIATIVA EMPREENDEDORA	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	11 de marzo	10H	Aula del emprendimiento
OFERTAS GASTRONÓMICAS	CARMEN DÍAZ mdiazm@educa.jcyl.es	11 marzo	8:15h- 10:05h	Aula de 2º de Cocina y Gastronomía



2º COCINA Y GASTRONOMÍA (VESPERTINO)

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
PRODUCTOS CULINARIOS	FRANCISCO DIEZ LOBATO fdiezl@educa.jcyl.es			
POSTRES EN RESTAURACIÓN	ALBA OTERO alba.otepaj@educa.jcyl.es			
COCINA EN MINIATURA	BRUNO FERREIRA bruno.ferlop@educa.jcyl.es	-----	-----	
EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	PATRICIA PÉREZ DIEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	12/03/24	16,25h	Aula de Emprendimiento. Importante: Es necesario haber presentado el Proyecto de Empresa a través del aula virtual el día 8 de marzo
OFERTAS GASTRONÓMICAS	M ^a ANGELES MARTIN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	14/03/24	19:30h	Aula 2º CyG (tarde) Bolígrafo azul y calculadora. Los contenidos a evaluar serán los que recoge el DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León. Será necesario para la superación del módulo: - Entregar y obtener la calificación mínima de 5 en los trabajos enviados por el Aula Virtual, a lo largo del curso, tal y como viene recogido en la programación didáctica del módulo de referencia. - Alcanzar como mínimo la calificación de 5 en el examen final, tal y como viene recogido en la programación didáctica del módulo de referencia. Fecha limite de entrega de los trabajos el día 4 de marzo de 2023.



2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS	ALFONSO FARIÑAS jafarinasca@educa.jcyl.es	14 marzo	8,15h	AULA 2ºS.R
EL VINO Y SU SERVICIO	RAQUEL PÉREZ MUÑOZ raquel.permun@educa.jcyl.es			
SERVICIOS EN BAR CAFETERÍA	RAQUEL PÉREZ MUÑOZ raquel.permun@educa.jcyl.es			
OFERTAS GASTRONÓMICAS	CARMEN DÍAZ mdiazm@educa.jcyl.es	11/03/24	8.55 a 10.55h	AULA 2ºS.R
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	CELIA LÓPEZ VILLABOA celia.lopvil@educa.jcyl.es	11/03	10h	Aula de emprendimiento



2º PANADERÍA Y REPOSTERÍA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES	VIRGINIA PEREZ MARTIN virginia.permar@educa.jcyl.es			
POSTRES EN RESTAURACIÓN	MARIA YAGÜE maria.yaglla@educa.jcyl.es	4 marzo	8,15 – 10h	aula 2º PRC
PRODUCTOS DE OBRADOR	CARMEN MOZAS mcmozas@educa.jcyl.es	15 marzo	8,15h	Aula obrador
PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PAN Y PAST.	CARMEN MOZAS mcmozas@educa.jcyl.es	11 marzo	12,20 -14h	aula 2º PRC
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	11 marzo	10h	Aula de emprendimiento



CICLOS DE GRADO SUPERIOR

2º DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCI	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	20/02	19:30h	AULA 2º DIRECCIÓN DE COCINA
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	PABLO GARCÍA MUÑOZ pabloa.garmun@educa.jcyl.es	07/02	15:30h	AULA 2º DIRECCIÓN DE COCINA constará de una parte teórica y una parte práctica (requiere uniforme)
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	23/02	16,20h	AULA 2º DIRECCIÓN DE COCINA
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	PATRICIA PÉREZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	21/02	19:30h	Aula de Emprendimiento. Importante: Es necesario haber presentado el Proyecto de Empresa a través del aula virtual el día 16 de febrero.



2º DIRECCIÓN DE COCINA

<p>GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL</p>	<p>M^a ANGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es</p>	<p>23/02</p>	<p>19.30h</p>	<p>AULA 2º DIRECCIÓN DE COCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolígrafo azul y calculadora. • Examen teórico práctico • Los contenidos a evaluar serán los que recoge el DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León. • Será necesario para la superación del módulo: <ul style="list-style-type: none"> - Entregar y obtener la calificación mínima de 5 en los trabajos enviados por el Aula Virtual, a lo largo del curso, tal y como viene recogido en la programación didáctica del módulo de referencia. - Alcanzar como mínimo la calificación de 5 en el examen final, tal y como viene recogido en la programación didáctica del módulo de referencia. <p>Fecha límite de entrega de los trabajos el día 17 de febrero de 2023.</p>
<p>ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</p>	<p>ELENA FERNANDEZ mefernandezm@educa.jcyl.es</p>	<p>EXAMEN TEÓRICO 08/02</p>	<p>17,20h</p>	<p>AULA 2º DIRECCIÓN DE COCINA ----- AULA TALLER PASTELERÍA</p>
<p>EXAMEN PRACTICO 22/02</p>	<p>17,20h</p>			



2º DIRECCIÓN DE SERVICIOS

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL	M ^ª ISABEL GIRALDEZ misabel.girgar@educa.jcyl.es Marta Herrero sust marta.heralv@educa.jcyl.es	22/02	15,30h	AULA 2º DIRECCIÓN DE SERVICIOS Tipo de Prueba: prueba teórico-práctica en donde habrá una primera parte de preguntas a desarrollar y una segunda parte con ejercicios prácticos.
PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	JOSE A. MUÑOZ	27/02	17,30	teórico y práctico en el aula Restaurante.
SUMILLERÍA	CARMEN TORRES RISQUEZ mcarmen.torris@educa.jcyl.es			AULA 2º DIRECCIÓN DE SERVICIOS
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	PATRICIA PÉREZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	22/02	17:20h	Aula de Emprendimiento. Importante: Es necesario haber presentado el Proyecto de Empresa a través del aula virtual el día 16 de febrero
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	20/02	19,30H	AULA 2º DIRECCIÓN DECOCINA
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	M ^ª ISABEL GIRALDEZ misabel.girgar@educa.jcyl.es Marta Herrero sust marta.heralv@educa.jcyl.es	23/02	18.35h	AULA 2º DIRECCIÓN DE SERVICIOS Tipo de Prueba: prueba teórico-práctica en donde habrá tanto preguntas teóricas como ejercicios prácticos sobre los contenidos del módulo



2º AAVV Y GESTIÓN DE EVENTOS

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
FRANCÉS	ROSA RODRÍGUEZ mrrodriguezj@educa.jcyl.es	26/02	11h	Aula 2º AAVV
INGLÉS	ANDREA MARTÍN andrea.margar.22@educa.jcyl.es	26/02	8.15h	Aula 2º AAVV Tendrán una parte escrita, un listening y una presentación oral
VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es	26/02	9.10-10.55h	Examen teórico práctico. Aula 2º AAVV
		27/02	8.15-10h	Examen Amadeus + Ofivlaje Aula 2º AAVV
RECURSOS TURÍSTICOS	CARMEN DIÁZ mdiazm@educa.jcyl.es	22/02	11,25h a 13,10	Aula 2º AAVV
EMPRESA E INICIATIVA EMPREENDEDORA	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	27/02	12:15h	Aula 2º AAVV
DIRECCIÓN DE ENTIDADES INTER. TUR.	JUAN CARLOS GONZALEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	27/02	11.25h	Aula 2º AAVV Prueba con parte teórica y práctica.
GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	JUAN CARLOS GONZALEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	28/02	12h	Aula 2º AAVV Prueba con parte teórica y práctica.



2º FP GRADO BASICO

MÓDULO	PROFESOR	FECHA	HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II	Isabel Cuesta icuestag@educa.jcyl.es	26 de febrero	9,05 a 10,55h	AULA 2º FPB
CIENCIAS APLICADAS II	Yolanda Martín Pastor myolanda.marpas@educa.jcyl.es	9 abril	9.05h	AULA 2º FPB
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO	José Ramón Ordoñez jrordonez@educa.jcyl.es	10 abril	10h	AULA 2º FPB
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	José Ramón Ordoñez jrordonez@educa.jcyl.es	8 abril	11,35h	AULA 2º FPB
ATENCIÓN AL CLIENTE	José Ramón Ordoñez jrordonez@educa.jcyl.es	11abril	8.15h	AULA 2º FPB