

Segundo curso Técnico Superior en Dirección de cocina (Tutor: Francisco Tamarit)					
Hora / Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:15 - 9:15	RRHH Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Gest. producción Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	RRHH Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	IPE II Álvaro García <i>Aula 1.18</i>
9:15 - 10:15	RRHH Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Gest. Producción Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Pastelería Enrique Martín <i>Aula Pastelería</i>	Optativa Álvaro García <i>Aula 1.18</i>	IPE II Álvaro García <i>Aula 1.18</i>
10:15 - 11:15	Pastelería Enrique Martín <i>Aula 1.18</i>	Gest. Producción Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Pastelería Enrique Martín <i>Aula Pastelería</i>	Optativa Álvaro García <i>Aula 1.18</i>	Gastronomía y Nutrición Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>
11:15 - 11:45	RECREO				
11:45 - 12:45	Pastelería Enrique Martín <i>Aula 1.18</i>	Optativa Álvaro García <i>Aula 1.18</i>	Pastelería Enrique Martín <i>Aula Pastelería</i>	IPE II Álvaro García <i>Aula 1.18</i>	Gastronomía y Nutrición Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>
12:45 - 13:45	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Pastelería Enrique Martín <i>Aula Pastelería</i>	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Proyecto Intermodular Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>
13:45 - 14:45	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Pastelería Enrique Martín <i>Aula Pastelería</i>	Gest. adm. y com. Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>	Proyecto Intermodular Francisco Tamarit <i>Aula 1.18</i>