EXÁMENES FINALES 2ª CONVOCATORIA CURSO 24-25
JUNIO 2025 FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO BÁSICO

GRUPOS	**Lunes 23**			**Martes 24**				**Miércoles 25**				
	8:30	10:30	12:30	8:30	10:30	11:30	12:30	8:30	9:30	10:30	11.30	12:30
1º COCINA Y RESTAURACIÓN	CIENCIAS I 3.6 (CALCULADORA)	APRO (Taller)	CATERING (Aula 1.11)	COS – CSL Inglés 1.11	PBC Taller de Cocina (UNIFORME)			IPE 1.11		TEP Taller de Cocina (UNIFORME)		
1º PELUQUERÍA Y ESTÉTICA	CIENCIAS I 3.99 (CALCULADORA)	Lavados 3-9 (Teoría/Práctica)		IPE 3.9	CCC 3.9 (Teoría/Práctica)			COS – CSL Inglés 3.9	PEP (Teoría) 3.9	Depilación 3.9 (Taller)		
1º SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	CIENCIAS I 3.6 (CALCULADORA)	AyC 3.6		COS – CSL Inglés 3.6	TID 2-8			IPE (3.6)		TAB 3-6		

CONSULTAR CON CADA PROFESOR LOS TRABAJOS OBLIGATORIOS QUE SE DEBEN PRESENTAR PARA PODER SER EVALUADO

APRO- Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación.

AyC- Archivo y Comunicación.

CAP- Ciencias Aplicadas.

CAT- Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering.

CCC- Cambios de Color del Cabello.

COS - ING- Comunicación y Sociedad – Inglés.

COS - CSL- Comunicación y Sociedad - Ciencias Sociales y Lengua y Literatura.

DMDVS- Depilación Mecánica y Decoloración del Vello Superficial.

LCFC Lavado y Cambios de Forma del Cabello.

PBC- Procesos Básicos de Cocina.

PEP- Preparación del Entorno Profesional.

TAB- Técnicas Administrativas Básicas.

TEP- Técnicas Elementales de Pre-elaboración.

TID- Tratamiento Informático de Datos