

1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (CURSO 2024-2025)

HORARIO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Inglés profesional	Operacións básicas en restaurante	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	Inglés	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I
10:05 – 10:55	Inglés profesional	Operacións básicas en restaurante	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	Inglés	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	Inglés profesional	Operacións básicas en bar e cafetería	Técnicas de comunicación en restauración	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
12:15 – 13:05	Operacións básicas en restaurante	Inglés profesional	Operacións básicas en bar e cafetería	Técnicas de comunicación en restauración	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
13:05 – 13:55	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
13:55 – 14:45	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
14:45 – 15:15					
15:15 – 16:05	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
16:05 – 16:55	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	

PROFESORADO:

- **Dna. Lara Vázquez Fernández (titora):**
 - a) Operacións básicas en restaurante.
 - b) Sustentabilidade aplicada ao proceso produtivo
- **D. Alberto Fuentes Rojo:**
 - a) Operacións básicas en bar e cafetería.
- **Dna. Rocío Rodríguez Arias:**
 - a) Inglés profesional.
- **Dna. Carmen María Fernández Alarcón:**
 - a) Técnicas de comunicación en restauración.
 - b) Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
- **Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:**
 - a) Itinerario Persoal para a empregabilidade I