

CURSO 2022-2023  
IKASTURTEA

**2. AZKEN EBALUAZIOEN AZTERKETAK (2. mailako ikasleentzat)**  
**EXÁMENES 2ª EVALUACIÓN FINAL (alumnado de 2º)**

**2CG2A COCINA Y GASTRONOMÍA**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA /PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
Inglés técnico (1º)	Amaia	29-5-23	10:45
Productos Culinarios	Roberto G	30-5-23	08:45
FOL	Leire	2-6-23	09:45
EIE	Leire	2-6-23	09:45
Postres en restauración	Roberto G	30-05-23	08:45
Procesos Básicos de Pastelería(1º)	Andoni	31-5-23	10:45

**2PP2B PANADERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA /PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
EIE	Maite	30-05-23	09:45
Postres en Restauración.	Elisabet	1-06-23	08:45
Productos de obrador	Rocío	29-05-23	09:45
FOL	Maite	30-05-23	09:45
Elaboraciones de Panadería y Bollería	Roberto C	2-6-23	08:00
Presentación y venta	Rocío	31-05-23	09:45

**2SE2B SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA /PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
Inglés	Aintzane	29-05-23	13:15
Servicios en Restaurante	Itziar	1-6-23	09:45
Servicios en Bar-Cafetería	Itziar	1-6-23	11:45
FOL	Leire	2-6-23	09:45

**2DC3A DIRECCIÓN DE COCINA**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA/ PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
Inglés	Amaia	29-5-23	10:45
Gastronomía y nutrición	Javi	30-05-23	09:45

**2SZ3D SUKALDE ZUZENDARITZA**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA/ PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
Pastelgintza	Aitor B.	1-6-23	09:45
Produktzio kudeaketa	Aitor B.	2-6-23	09:45

**2FPB FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA**

MODULUA/MÓDULO	IRAKASLEA/ PROFESOR	EGUNA/DIA	ORDUA/HORA
Proc. B. Producción culinaria	Mamen	1-6-23	08:45
Montaje colectividades y Catering	Mamen	1-6-23	08:45

**Azterketak talde bakoitzeko ikasgelan izango dira, irakaslearekin bestelakorik adostu ezean. Zerbitzuko taldea kendura, ingeleseko azterketa talde guztiek elkarrekin egingo dute Amaiak erabakiko duen gelan.**

**Los exámenes tendrán lugar en el aula de cada grupo, salvo acuerdo previo con el profesor o profesora del módulo. El examen de inglés lo realizarán todos los grupos juntos, salvo el grupo de servicio, en el aula que Amaia decida.**