

CENTRO ICEDE / CURSO 2023 - 2024 / 1º GB – COCINA Y RESTAURACIÓN

Duración del curso:

Del 13 de septiembre al 21 de junio

Horario:

De 8:15 A 14:15 horas

Fechas de Evaluación:

1ª EVALUACIÓN:	13 de septiembre a 15 de diciembre
2ª EVALUACIÓN:	18 de diciembre a 22 de marzo
3ª EVALUACIÓN:	3 de abril a 7 de junio
EVALUACIÓN FINAL:	10 a 21 de junio

Días festivos:

- Octubre
 - Día 12: **Fiesta de la Hispanidad**
 - Día 13: **Día del Docente**
- Noviembre
 - Día 1: **Todos los Santos**
- Diciembre
 - Día 6: **Día de la Constitución Española**
 - Día 7: **Día no lectivo**
 - Día 8: **Día de la Inmaculada**
- Febrero
 - Día 12 y 13: **Fiestas de Carnaval**
- Abril
 - Día 22: **Día no lectivo**
 - Día 23: **Día de Castilla y León**
- Mayo
 - Día 1: **Día del Trabajo**

Vacaciones:

- Navidad: Desde el 23 de diciembre hasta el 7 de enero (ambos inclusive)
- Semana Santa: Desde el 23 de marzo al 2 de abril (ambos inclusive)
- Verano: A partir del 22 de junio en adelante

Tutora: Laura Sanz Álvaro

- Cita previa: 947546054

Página Web y Aula Virtual:

- <http://colegioicede.centros.educa.jcyl.es>



CENTRO CONCERTADO
ICEDE

<u>HORA</u>	<u>LUNES</u>	<u>MARTES</u>	<u>MIÉRCOLES</u>	<u>JUEVES</u>	<u>VIERNES</u>
<u>8:15 a 9:10</u>	CATERING	PROCESOS	PROCESOS	PROCESOS	INGLÉS
<u>9:10 a 10:05</u>	CIENCIAS I	CIENCIAS I	CIENCIAS I	CIENCIAS I	CIENCIAS I
<u>10:05 a 11:00</u>	SOCIEDAD I	TUTORÍA	SOCIEDAD I	SOCIEDAD I	SOCIEDAD I
<u>11:00 a 11:25</u>	<u>RECREO</u>				
<u>11:30 a 12:25</u>	APROV	PREELABORA	TUTORÍA	APROV	PREELABORA
<u>12:25 a 13:20</u>	PREELABORA	PREELABORA	APROV	PROCESOS	PREELABORA
<u>13:20 a 14:15</u>	PROCESOS	INGLÉS	CATERING	PROCESOS	PROCESOS

CLASES PRÁCTICAS EN EL TALLER DE RESTAURACIÓN

A) MATERIAL OBLIGATORIO:

- Camisola específica de cocina **de color blanco con el nombre estampado.**
- Mandil de cintura específico de cocina **de color negro con el nombre estampado.**
- **Gorro** de cocina.
- Juego de cuchillos:
 - 1 de tamaño grande o cebollero
 - 1 de tamaño mediano o deshuesador
 - 1 cuchillo de puntilla.
- Maletín de tela (por higiene nunca de plástico) para guardar los utensilios.

Estos cinco elementos se adquirirán previo consenso con el tutor del curso.

- Tabla de cortar de polietileno de color blanco.
- Batidor manual de huevos y nata.
- Bol de cocina.
- 3 paños de cocina grandes (de 40 x 40 cm)
- Paquete de guantes de látex o vinilo de 100 unidades.

Todos los utensilios deberán estar **rotulados con el nombre del alumn@** y guardarse en el maletín junto a la camisa y mandil. El alumnado será responsable en todo momento de su uso, custodia, higiene y orden, no responsabilizándose el centro de su mal uso o pérdida negligente.

B) DESARROLLO DE LAS CLASES:

- Está **prohibido el uso del teléfono móvil y toma de imágenes o vídeos**: se depositará bajo llave en el aula antes del inicio de la práctica de taller.
- El lavado de manos e higiene constante de las mismas **es obligatorio siempre**.
- La colocación de camisola y delantal es obligatoria en el desarrollo de la práctica y su posterior lavado e higiene serán responsabilidad del alumnado.
- Está prohibido el uso de gorras y capuchas de la calle.
- Está terminantemente **prohibido comer así como el mal uso o despilfarro del género y alimentos** durante el desarrollo práctico de clase.
- El mal comportamiento que conlleve riesgos a la seguridad del grupo de alumnos (posibles cortes, salpicaduras, quemaduras...) se sancionará con la expulsión directa del taller práctico.
- Cada alumno/a utilizará exclusivamente sus utensilios rotulados e identificados de forma individual procediendo a la desinfección, orden y custodia de los mismos antes y después de la realización de las prácticas.