

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE

CURSO 2025-2026

Del 7 al 11 de septiembre de 2026

INSCRIPCIÓN OBLIGATORIA

INSTRUCCIONES

1. Accede al formulario de inscripción: <https://forms.gle/yw6XNfPzhZ7ibs46>
2. Rellena tus datos personales y selecciona las asignaturas de las que vas a examinarte.
3. Realiza el abono mediante transferencia bancaria.
4. Adjunta el justificante de pago en el formulario.

DATOS PARA EL PAGO

Importe: 40 € por asignatura
Entidad: CaixaBank IBAN: ES38 2100 7125 19 2200142032
BIC / SWIFT: CAIXESBBXXX (solo transferencias internacionales)
Concepto: Nombre y apellidos + Curso + Asignatura

⚠️ NOTA IMPORTANTE

Solo se admitirá al examen al alumnado que haya solicitado la inscripción mediante el formulario online y haya aportado el justificante del abono de las tasas correspondientes.

	LUNES 7								MARTES 8							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP. Y EXPERTO	2º DT ESP	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP. Y EXPERTO	2º DT ESP
9,00-10,00	NUTRICIÓN (LOLA BLANCO) - AULA V	DIETOTERAPIA (LOLA BLANCO)- AULA V	INNOVACIÓN EN LA COCINA - AULA IV	DIETOTERAPIA (LOLA BLANCO) - AULA V	TEC. COCINA - AULA IV	TEC. COCINA - AULA IV	RESTAURANTE SOSTENIBLE - AULA V	TEC. COCINA - AULA IV			LEGISL. APLICADA (DAVID HERNANDEZ) - AULAS I Y II			DERECHO DEL TURISMO (DAVID HERNANDEZ) - AULAS I Y II	ASPECTOS LEGALES EN LA GESTION DE RTES. (DAVID HERNANDEZ) - AULAS I Y II	LEGISL. APLICADA (DAVID HERNANDEZ) - AULAS I Y II
10,00-11,00	TEC. ALIMENTOS (LOLA BLANCO) - AULA V		INGENIERÍA DE MENÚS - AULA IV	NUTRICIÓN (LOLA BLANCO) - AULA V	TEC. ALIMENTOS (LOLA BLANCO) - AULA V		INNOVACIÓN Y DIRECCION DE COCINA: I+D - AULA IV	BROMATOLOGÍA (LOLA BLANCO) - AULA V								
11,00-12,00		SOSTENIBILIDAD Y CONSUMO RESPONSABLE (Mª EUGENIA LOPEZ) - AULA III			SOSTENIBILIDAD Y CONSUMO RESPONSABLE (Mª EUGENIA LOPEZ) - AULA III		INNOVACIÓN Y DIRECCION DE COCINA: INGENIERÍA DE MENÚ (ENRIQUE GARCIA)- AULA IV		INFORMÁTICA - AULAS I Y II	INFORMÁTICA - AULAS I Y II		INFORMÁTICA - AULAS I Y II	INFORMÁTICA - AULAS I Y II		INFORMÁTICA - AULAS I Y II	
12,00-13,00			MARKETING (J. CAMBRA)- AULA III			COMPRAS (E. GARCÍA) - AULA IV	CONTROL Y APROVIS. /A+B (E. GARCIA) - AULA IV								MARKETING GASTRONÓMICO (ANA MARIA SÁNCHEZ)- AULA IV	MKT EN LA RESTAURACIÓN (J. ARANDA)- AULA IV
13,00-14,00	TURISMO, ECO, POLIT. (J. CARTAYA) - AULAS I Y II	Hª GASTRONOMIA (J. CARTAYA) - AULAS I Y II	PROTOCOLO (J. CARTAYA) - AULAS I Y II	Hª GASTRONOMIA (J. CARTAYA) - AULAS I Y II			Hª GASTRONOMIA (J. CARTAYA) - AULAS I Y II							PROYECTO DE RESTAURACIÓN (CARLOS MONTERO) - AULA IV	DISEÑO DE RESTAURANTE (CARLOS MONTERO) - AULA IV	PROYECTO DE RESTAURACIÓN (CARLOS MONTERO) - AULA IV

MIÉRCOLES 9																	JUEVES 10							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP. Y EXPERTO	2º DT ESP	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP. Y EXPERTO	2º DT ESP								
9,00-10,00	TEC. COCINA - AULA III	COCINA INTERNACIONAL Y DE MERCADO - AULA III	PRACTICA FINANCIERA (A. BORREGO) - AULAS I Y II	TEC. COCINA - AULA III		GESTIÓN EMPRES. (A. BORREGO)- AULAS I Y II	TEC. COCINA - AULA III	GESTIÓN ADMINISTRATIVA (A. BORREGO)- AULAS I Y II			DIR. ALOJAMIENTO (JOSE LUIS GARCÍA MERA) AULA IV				GESTIÓN PRESUPUESTARIA Y DE TESORERÍA (LAURA GÓMEZ) - AULA I Y II	GESTIÓN A+B (L. GÓMEZ) - AULA I Y II								
10,00-11,00	TEC. PASTELERÍA AULA IV	BANQUETES (CARLOS MONTERO)- AULA III		TEC. PASTELERÍA AULA IV	BANQUETES (CARLOS MONTERO)- AULA III		PLANIFICACIÓN Y SERV. EN EVENTOS GASTRONÓMICOS - AULA III			HABILIDADES DIRECTIVAS (DAVID SERRANO) - AULA V	GESTION DE PISOS (ANA ROBLES) AULA IV	TEC. ALIMENTOS (JAVIER GARCIA) - AULA III	NUTRICIÓN (JAVIER GARCÍA)- AULA III	BROMATOLOGÍA (JAVIER GARCIA)- AULA III										
11,00-12,00	INGLÉS - AULA V						SUMILLERÍA - AULAIII				SUMILLERÍA - AULA IV			SUMILLERÍA - AULA IV			SUMILLERÍA - AULA IV	DIETOTERAPIA - AULA III	SUMILLERÍA - AULAIV					
12,00-13,00	FRANCÉS/ ALEMAN AULA IV/V				TEC. PASTELERÍA AULA III		TEC. PASTELERÍA: PANADERÍA AULA III		TEC. PASTELERÍA AULA III		MARKETING DIGITAL (ANA MARIA SANCHEZ)- AULA IV						MARKETING DIGITAL (ANA MARIA SANCHEZ)- AULA IV	TEC. ALIMENTOS AULA III	MARKETING DIGITAL (ANA MARIA SANCHEZ)- AULA IV					
13,00-14,00			GESTIÓN DE EVENTOS - ROCIO DOMINGUEZ AULA IV			BANQUETES (ROCIO DOMINGUEZ)- AULA IV	TEC. PASTELERÍA: PASTELERÍA SALUDABLE AULA III		HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (LOLA BLANCO) AULA III	APPC (LOLA BLANCO) AULA III		HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (LOLA BLANCO) AULA III			NUTRICIÓN (LOLA BLANCO) - AULA III									

	VIERNES 11							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP. Y EXPERTO	2º DT ESP
9,00-10,00	CONTABILIDAD (T. Cabello)- AULA V	COSTES Y RENDIMIENTOS (A. BORREGO)- AULAS I Y II	RRHH (TOMAS CABELLO)- AULA V	INF. FINANCIERA (T. Cabello)- AULA V	GESTIÓN EMRESARIAL I (ANTONIO BORREGO) - AULAS I y II		COSTES (ANTONIO BORREGO) - AULAS I y II	
10,00-11,00								
11,00-12,00	TEC. SERVICIOS - AULA V			TEC. SERVICIOS - AULA V			CAFÉ Y BARISTA - AULA V	TEC. SERVICIOS - AULA V
12,00-13,00	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL (DANIELA DÍAZ)- AULAS I Y II	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL (DANIELA DÍAZ)- AULAS I Y II		COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL (DANIELA DÍAZ)- AULAS I Y II	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL (DANIELA DÍAZ)- AULAS I Y II		NNTT Y HERRAMIENTAS PARA RESTAURANTES - AULA III	BANQUETES (CARLOS MONTERO)- AULA III
13,00-14,00						SEGURIDAD ALIMENTARIA (JAVIER MORENO) - AULAS I Y II	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (FCO,JAVIER MORENO) - AULAS I Y II	SEGURIDAD ALIMENTARIA (JAVIER MORENO)- AULAS I Y II