

CENTRO ICEDE / CURSO 2024 - 2025 / 1º GB – COCINA Y RESTAURACIÓN

Duración del curso:

Del 12 de septiembre al 13 de junio

Horario:

De 8:15 A 14:15 horas



CENTRO CONCERTADO

ICEDE

Fechas de Evaluación:

1ª EVALUACIÓN:	12 de septiembre a 13 de diciembre
2ª EVALUACIÓN:	16 de diciembre a 6 de marzo
3ª EVALUACIÓN:	7 de marzo a 30 de mayo
1ª EVALUACIÓN FINAL:	2 a 13 de junio
2ª EVALUACIÓN FINAL:	16 a 27 de junio

Fechas significativas:

- Septiembre
 - Día 12: **Inicio del curso en 1º y 2º de Grado Básico**
 - Octubre
 - Día 31: **Día del Docente**
 - Noviembre
 - Día 1: **Todos los Santos**
 - Diciembre
 - Día 6: **Día de la Constitución Española**
 - Día 9: **Día de la Inmaculada (traslado)**
- VACACIONES DE NAVIDAD: del 21 de diciembre al 7 de enero (**ambos inclusive**)
- Marzo
 - Días 3 y 4: **Fiestas de Carnaval**
- VACACIONES DE SEMANA SANTA: del 12 al 22 de abril (**ambos inclusive**)
- Abril
 - Día 23: **Día de Castilla y León**
 - Mayo
 - Día 1: **Día del Trabajo**
 - Día 2: **Día no lectivo**
 - Junio
 - Día 13: **Final de curso unificado en GB y GM**
- VACACIONES DE VERANO: del 14 de junio **en adelante**

Tutora: Laura Sanz Álvaro

- Cita previa: 947546054

Página Web y Aula Virtual:

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

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



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.
 - 1 pelador.
- Maletín de tela (por higiene nunca de plástico) para guardar los utensilios.
- Batidor manual de huevos y nata
- Bol de cocina

Estos elementos se adquirirán a través del centro mediante el tutor del curso.

- Tabla de cortar de polietileno de color blanco.
- 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, delantal y gorro 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.