

## CENTRO ICEDE / CURSO 2023 – 2024 / 2ºGB – COCINA Y RESTAURACIÓN

**Duración del curso:**

Del 13 de septiembre al 21 de junio

**Horario:**

De 8:15 A 14:15 horas



**CENTRO CONCERTADO**  
**ICEDE**

**Fechas de Evaluación:**

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| 1ª EVALUACIÓN:    | 13 de septiembre a 15 de diciembre |
| 2ª EVALUACIÓN:    | 18 de diciembre a 22 de marzo      |
| 3ª EVALUACIÓN:    | 3 a 19 de abril                    |
| 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

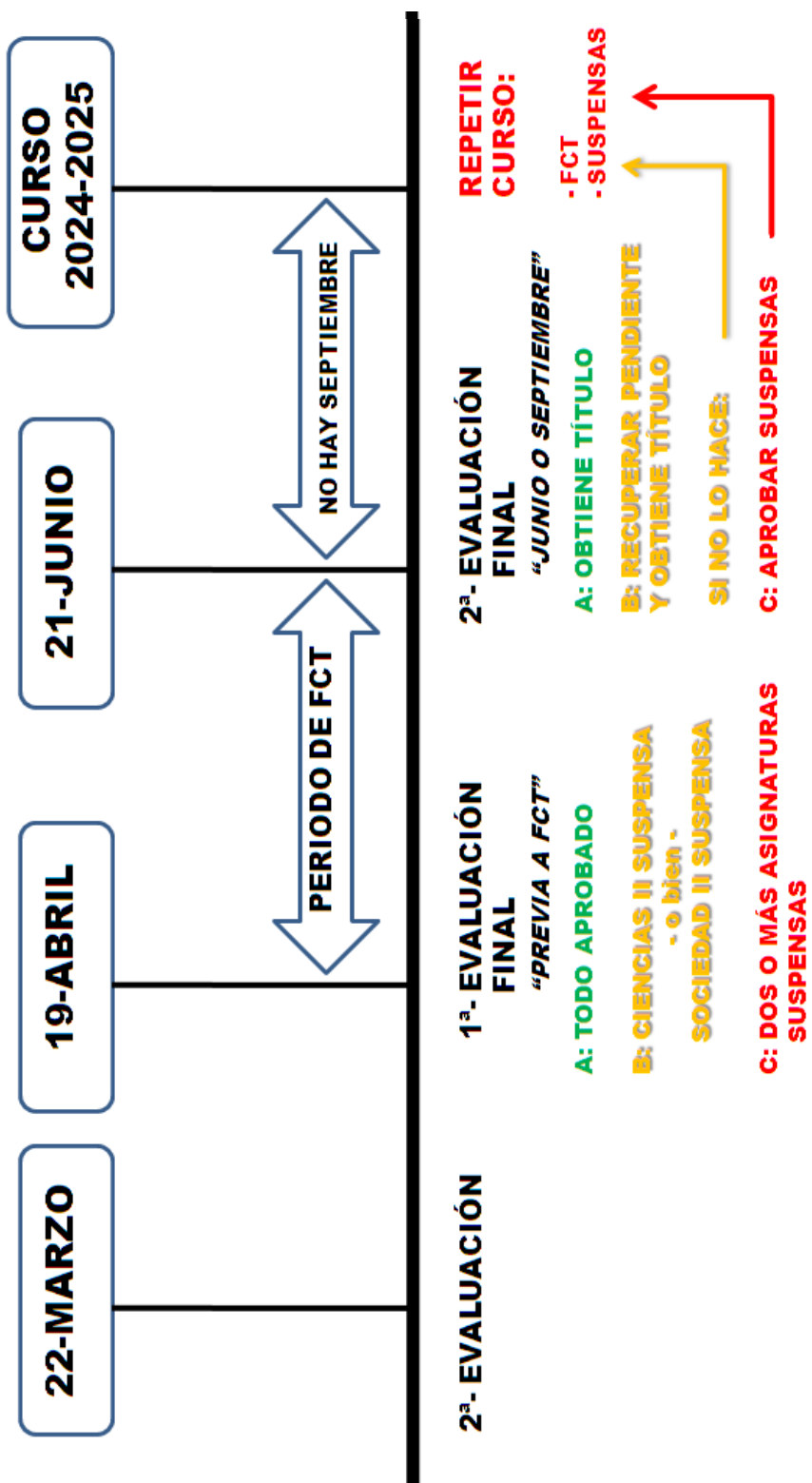
**Tutor:** Enrique Maté Aladro

- 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>   | SOCIEDAD II          | SOCIEDAD II | SOCIEDAD II | SOCIEDAD II | SOCIEDAD II |
| <u>9:10 a 10:05</u>  | ALIMENTOS            | ALIMENTOS   | ALIMENTOS   | ALIMENTOS   | ALIMENTOS   |
| <u>10:05 a 11:00</u> | SERVICIO             | SERVICIO    | INGLÉS      | CIENCIAS II | SERVICIO    |
| <u>11:00 a 11:25</u> | <b><u>RECREO</u></b> |             |             |             |             |
| <u>11:30 a 12:25</u> | CIENCIAS II          | CIENCIAS II | TUTORÍA     | CIENCIAS II | CIENCIAS II |
| <u>12:25 a 13:20</u> | CIENCIAS II          | SERVICIO    | SERVICIO    | ALIMENTOS   | INGLÉS      |
| <u>13:20 a 14:15</u> | ATENCIÓN             | SERVICIO    | SERVICIO    | ATENCIÓN    | ATENCIÓN    |



**A: TODO APROBADO**  
**B: CIENCIAS II SUSPENSA "o bien"**  
**SOCIEDAD II SUSPENSA**  
**C: DOS O MÁS ASIGNATURAS SUSPENSAS**

**A: OBTIENE TÍTULO**  
**B: RECUPERAR PENDIENTE Y OBTIENE TÍTULO**  
**SI NO LO HACE:**  
**C: APROBAR SUSPENSAS**

**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 alum@** 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.