Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Castilla y León Consejería de Educación

CENTRO ICEDE / CURSO 2026 – 2027 / 2ºGB – COCINA Y RESTAURACIÓN

CENTRO CONCERTADO ICEDE

Duración del curso:
Del 16 de septiembre al 17 de junio
Horario:
De 8:15 A 14:15 horas

Fechas de Evaluación:

1ª EVALUACIÓN:	16 de septiembre a 10 de diciembre
PREVIA A FFE:	11 de diciembre a 11 de marzo
1ª EVALUACIÓN FINAL:	31 de mayo a 10 de junio
2ª EVALUACIÓN FINAL:	14 a 25 de junio

Fechas significativas:

- Septiembre
  - Día 16: **Inicio del curso**
- Octubre
  - Día 12: **Día de la Hispanidad**
  - Día 31: **Día del Docente**
- Noviembre
  - Día 2: **Todos los Santos**
- Diciembre
  - Día 7: **Día de la Constitución Española**
  - Día 8: **Día de la Inmaculada**

- VACACIONES DE NAVIDAD: del 23 de diciembre al 10 de enero **(ambos inclusive)**
- Febrero
  - Días 8 y 9: **Fiestas de Carnaval**

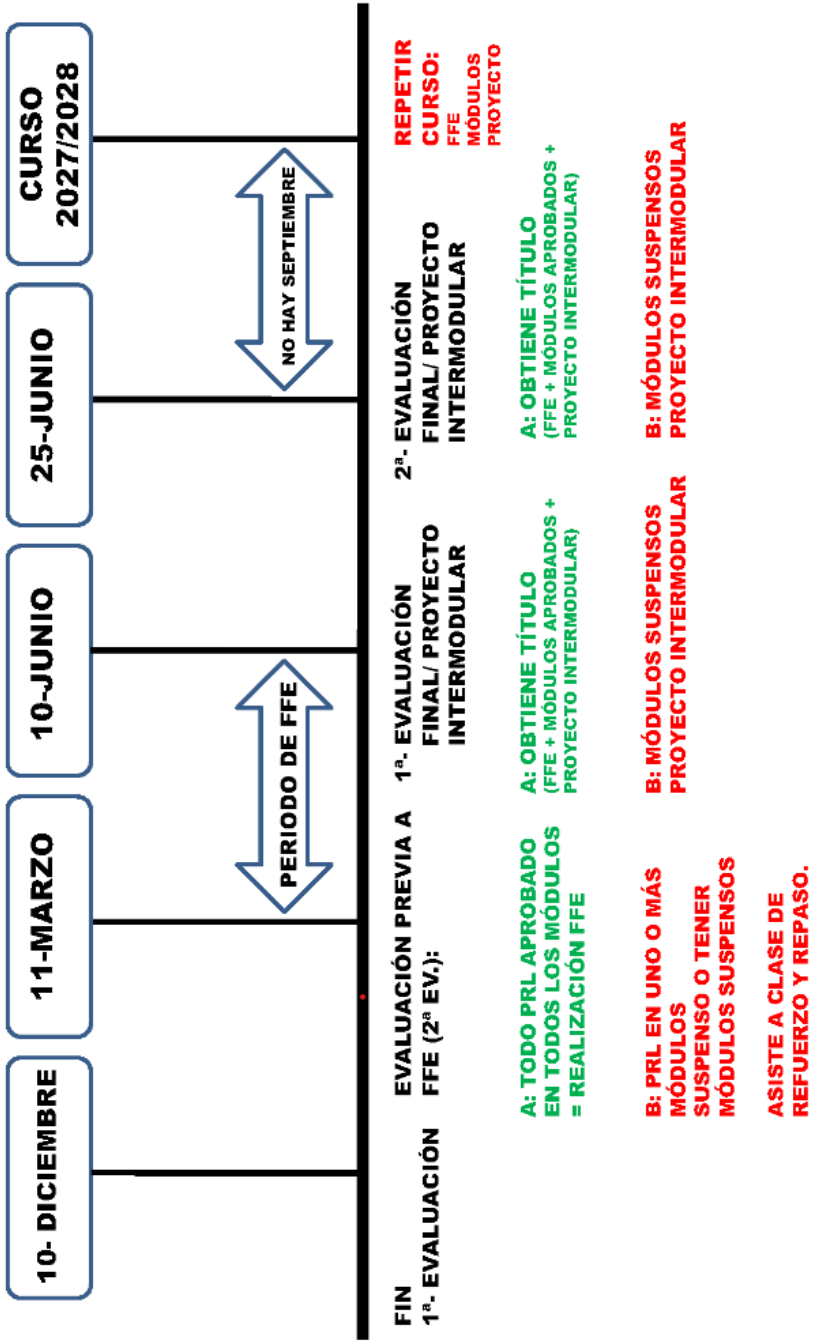
- VACACIONES DE SEMANA SANTA: del 20 de marzo al 30 de marzo **(ambos inclusive)**
- Abril
  - Día 23: **Día de Castilla y León**
- Junio
  - Día 17: **Final de curso**

- VACACIONES DE VERANO: del 18 de junio **en adelante**

Tutor: Alejandro Fernández - Cita previa: 947546054
Página Web y Aula Virtual: - http://colegioicede.centros.educa.jcyl.es

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15 a 9:10	SOCIEDAD II	SOCIEDAD II	F. FÍSICA II	SOCIEDAD II	SOCIEDAD II
9:10 a 10:05	ALIMENTOS	ALIMENTOS	ALIMENTOS	ALIMENTOS	ALIMENTOS
10:05 a 11:00	SERVICIO	SERVICIO	INGLÉS	CIENCIAS II	SERVICIO
11:00 a 11:25	***RECREO***				
11:30 a 12:25	CIENCIAS II	CIENCIAS II	TUORÍA	CIENCIAS II	CIENCIAS II
12:25 a 13:20	CIENCIAS II	SERVICIO	SERVICIO	ALIMENTOS	INGLÉS
13:20 a 14:15	ATENCIÓN	SERVICIO	SERVICIO	ATENCIÓN	ATENCIÓN

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Junta de Castilla y León
Consejería de Educación



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: si el material no se recoge el último día de clase, se entenderá como donación al taller de cocina del centro educativo.**

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.