



## SOLICITUD DE MATRÍCULA

Apellidos del alumno	Nombre del alumno	DNI del alumno	Ejemplar para el alumno
Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento	Centro de procedencia	
Domicilio	Código postal	Localidad	Teléfono
Teléfono móvil del alumno	Correo electrónico del alumno		

Turno preferido

## DATOS ACADÉMICOS

### Módulos de formación

Módulo	horas	horas /sem
Control y aprovisionamiento de materias primas	64	2
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	192	6
Procesos de elaboración culinaria	352	11
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	96	3
Inglés	160	5
Formación y orientación laboral	96	3

Turno preferido

Salamanca, a                      de                      de 2016

Fdo:

## Documentación a Presentar

Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (Caja Duero ES94 2108 2200 41 0030040673))

Fotografía tamaño carné (nombre en el respaldo)

Justificante de estar en posesión del Título de acceso al ciclo



**1º Dirección de Cocina  
Curso 2018-2019**

Ejemplar para el centro

**SOLICITUD DE MATRÍCULA**

Apellidos del alumno		Nombre del alumno		DNI del alumno	
Fecha de nacimiento		Lugar de nacimiento		Centro de procedencia	
Domicilio		Código postal		Localidad	
Teléfono móvil del alumno		Correo electrónico del alumno			

**DATOS ACADÉMICOS**

Módulos de formación

Módulo	horas	horas /sem
Control y aprovisionamiento de materias primas	64	2
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	192	6
Procesos de elaboración culinaria	352	11
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	96	3
Inglés	160	5
Formación y orientación laboral	96	3

Turno preferido

--

Salamanca, a                      de                      de 2016

Fdo

**Documentación a Presentar**

- Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (Caja Duero ES94 2108 2200 41 0030040673))
- Fotografía tamaño carné (nombre en el respaldo)
- Justificante de estar en posesión del Título de acceso al ciclo

## **COMUNICACIÓN ALUMNOS QUE ACCEDAN A LOS CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

Uniformidad y Utillaje

**En los Ciclos Formativos de :**

**CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA  
CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN  
CFGS DIRECCIÓN DE COCINA  
CFGS GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

El alumno/a deberá adquirir y mantener en perfecto estado de uso la uniformidad solicitada por el centro para poder acceder a las aulas prácticas.

De la composición y características de los uniformes se informará en los primeros días de clase.

Además, a requerimiento del profesor, el alumno deberá comprar el material específico que se designe para su uso en las aulas prácticas o taller.

**Aspecto externo/aseo personal:**

Los alumnos/as deberán ir aseados y limpios.

Para asistir a las clases en aulas taller deberán:

- Llevar el pelo corto y arreglado, o largo recogido y cara rasurada.
- No se permite el uso de pendientes, dilatadores y/o piercings, en ninguna parte del cuerpo que pueda suponer un peligro para el desarrollo de las prácticas en talleres.
- Las manos deberán estar siempre limpias, las uñas cortas, limpias y sin esmaltes.
- No está permitido el uso de anillos, pulseras, relojes y/o cualquier otro elemento decorativo que pueda interferir en el desarrollo de la clase.
- No se entrará en el taller con ningún objeto que pueda suponer un peligro y/o entorpecer la práctica en el aula. Ejem. Mochilas, bandoleras, cazadoras, gafas de sol, etc..

**NO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE TELÉFONOS MÓVILES EN LAS AULAS**