



**2º de Dirección de Cocina
Curso 2018-2019**

Ejemplar para el alumno

SOLICITUD DE MATRÍCULA

Apellidos del alumno	Nombre del alumno	DNI del alumno	Nº expediente
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
Elaboraciones de pasetelería y repostería en cocina	105	5
Gestión de productos de cocina	147	7
Gastronomía y nutrición	63	3
Cestión administrativa y comercial en restauración	210	10
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	42	2
Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
Proyecto en dirección de Cocina)	30	
Formación en centros de trabajo (3er trimestre)	380	

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 - alumnos que se incorporan al centro- (nombre en el respaldo)



**2º de Dirección de Cocina
Curso 2018-2019**

Ejemplar para el centro

SOLICITUD DE MATRÍCULA

Apellidos del alumno	Nombre del alumno	DNI del alumno	Nº expediente
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
Elaboraciones de pasetelería y repostería en cocina	105	5
Gestión de productos de cocina	147	7
Gastronomía y nutrición	63	3
Cestión administrativa y comercial en restauración	210	10
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	42	2
Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
Proyecto en dirección de Cocina)	30	
Formación en centros de trabajo (3er trimestre)	380	

Salamanca, a de de 2016

Documentación a Presentar

Fdo:

- * Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (Caja Duero ES94 2108 2200 41 0030040673)
- * Fotografía tamaño carné - alumnos que se incorporan al centro- (nombre en el respaldo)

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