



**2º de Dirección de Cocina
Curso 2017 -2018**

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 2017 -2018**

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 prederido

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