

Nos gustaría en primer lugar, saludarles a través de esta carta en el comienzo de este curso escolar 2024-2025.

Como Vds. conocen, iniciamos las clases el pasado 13 de septiembre.

El próximo **JUEVES 7 de noviembre, a las 17:00 horas**, tendrá lugar la acogida para las familias, en la cual se proporcionará información general sobre los aspectos más importantes del curso y se conocerán las principales novedades, actividades, planes y proyectos que se llevarán a cabo durante el mismo.

El horario de la jornada será el siguiente:

- 17:00 horas: Recepción en el salón de actos. Visita guiada al Centro.
- 17:30 horas: Reunión de los padres con el profesor tutor (ver dorso).

La visita guiada al centro la llevarán a cabo los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior de Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Aprovechamos la ocasión para enviarle un cordial saludo de parte de todo el Equipo Directivo.

TUTORES 1^{er} CURSOS

CICLO	ESPECIALIDAD	TUTOR/A	AULA	HORA ATENCIÓN PADRES
1º PCI	Operaciones básicas de servicios y cocina	Lucía Bellosta	1	JUEVES 10:50
1º GBCYR 105	Cocina y restauración	Sandra Orgaz	4	MARTES 12:10
1ª GBPYP 122	Pastelería y panadería	Noemí Pérez Sevilla	3	MARTES 12:10
1º HOT201	Cocina y gastronomía	Jesus Agustín	12	VIERNES 12:10
1º HOT203	Servicios en Restauración	Ana García	Catas	MIÉRCOLES 12.10
1º INA 207	Panadería, Repostería y Confitería	Francisco José Flores	16	JUEVES 10:50
1º HOT302	Gestión de Alojamientos Turísticos	Nuria Alumbros	9	VIERNES 10:50
1º HOT303	Guía, Información y Asistencias Turísticas	Rafael Cabalero	7	LUNES 12:10
1º HOT305	Dirección de Cocina	Jorge Gil	11	JUEVES 12:10

TUTORES 2º CURSOS

CICLO	ESPECIALIDAD	TUTOR/A	AULA	HORA ATENCIÓN PADRES
2º PCI	Operaciones básicas de servicios y cocina	Enriqueta Pac	6	JUEVES 12:10
2ºGBCYR 105	Cocina y restauración	Marta Cucalón	2	MIÉRCOLES 10:50
2ºGBPYP 122	Pastelería y panadería	Inés Sempere	5	JUEVES 10:50
2º HOT201	Cocina y gastronomía	Fernando Gutierrez	10	MARTES 12:10
2º HOT203	Servicios en Restauración	Jose Luis Samitier	Comedor de carta	VIERNES 9:55
2º INA207	Panadería, Repostería y Confitería	Eloy Nasarre	Demostraciones	MIÉRCOLES 12:10
2º HOT302	Gestión de Alojamientos Turísticos	Carmen Morente	Barista	LUNES 12:10
2º HOT303	Guía, Información y Asistencias Turísticas	Joselyn Mencías	8	LUNES 12:10
2º HOT304	Dirección en Servicios	Carlos Dorta	Comedor de menú	JUEVES 10:50
2º HOT305	Dirección en Cocina	Juan Orellana	15	VIERNES 10:50
3º HOT304	Dirección de Servicios Doble Titulación	Harumi Garduño	Despacho	MIÉRCOLES 12:10
3º HOT305	Dirección de Cocina Doble Titulación	Irene Lasheras	Despacho	MIÉRCOLES 10:50
ESPECIALIZACIÓN	Curso de especialización de panadería y bollería artesanal	jorge Prat	Pastelería Nueva	VIERNES 12:10