



**ACTIVIDADES y TRABAJOS para el alumnado  
DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO  
SEMANA DEL 18 al 22 de MAYO DE 2020**

**CURSO: 2º RESTAURANTE.**

PROFESOR / MÓDULO	TAREA	DURACIÓN ESTIMADA EN SESIONES	DÍA DE ENTREGA	MEDIO DE ENTREGA
Antonio Rojo SDVINOS EVENTOS ESPECIALES	<p>TAREA DIRIDA A : Los suspensos del/los Modulo/os y para los que no van a la FCT , hayan aprobado o no el modulo</p> <p>TAREA 1 : Repaso de estas cuestiones : Uvas predominantes de Andalucía y vinos elaborado en cada provincia, citar 1 ejemplo. NOTAS: Fijaros bien en la fecha de entrega</p> <p>TAREA 2 : Localizar 2 menús tradicionales de Boda, 2 menús de comuniones y 2 menus de comidas de empresa. Planificar la dotación de material de 1 de ellos para un grupo de 12 Pax. Usar la hoja que diseñamos en clase</p>	4 horas	Dia 22 de mayo	Classrrom

	TAREA FCT ENVIADA			
Verónica- Ofertas Gastronómicas Y HLC	Ejercicios de repaso de los temas que cada alumno/a tenga suspenso. Las tareas de la FCT ya están enviadas y recogidas en el document: Guion de tareas de FCT.		No se establece un día específico. Cada alumno/a mandará los ejercicios de repaso del tema que tenga suspenso aportando las dudas que tenga en cada momento	veronica.dorado.fp@gmail.com
Mónica González EIE	Todos los alumnos tienen el módulo aprobado. Tareas de FCT de mis RA		Las tareas de FCT tienen establecido sus fechas de entrega: RA 1 15 de mayo y RA 2 22 de mayo	Correo electrónico monica_go_mu@hotmail.com
A. Domínguez (SBC)	TAREA FCT RA 4 Enviada	4	22 de mayo	classroom