



SOLICITUD DE MATRÍCULA

Apellidos del alumno	Nombre del a	lumno	DNI del alumno	Ejemplar para el alumno
Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento		Centro de procedencia	
Domicilio	C	Código postal	Localidad	Teléfono
Teléfono móvil del alumno	Correo electro	ónico del alumno		

Turno preferido

DATOS ACADÉMICOS

Módulos de formación

horas	horas /sem
64	2
192	6
352	11
96	3
160	5
96	3
	64 192 352 96 160

Salamanca, a de de 2016

Fdo:

Documentación a Presentar

Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (ES42 2103 2200 1100 3004 0673)

Fotografía tamaño carné (nombre en el respaldo)

Justificante de estar en posesión del Título de acceso al ciclo

Por la firma del presente documento se **AUTORIZA** a la Consejería de Educación a almacenar y codificar la información aportada a un fichero automatizado de datos de carácter personal destinado al mantenimiento de la información necesaria para la gestión administrativa y académica, pudiendo ser utilizado por las administraciones educativas en el ámbito de sus competencias así como en otros procedimientos administrativos en los que fueran requeridos, de conformidad con lo establecido en el artículo 6.2 b) de la ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos y en los artículos 11.1 y 41.2 de la Ley Orgánica 15/199 de 13 de diciembre, de





SOLICITUD DE MATRÍCULA

1º Dirección de Cocina Curso 2019-2020

Ejemplar para el centro

Apellidos del alumno	Nombre del alumno	DNI del alumno	
Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento	Centro de procedencia	1
Domicilio	Código j	oostal Localidad	Teléfono
Teléfono móvil del alumno	Correo electrónico de	el alumno	

DATOS ACADÉMICOS

Módulos de formación

Módulo		horas /sem
Control y aprovisionamiento de materias primas		2
Procesos de preelaboración y conservación en cocina		6
Procesos de elaboración culinaria		11
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias		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) (ES42 2103 2200 1100 3004 0673)

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