



SOLICITUD DE MATRÍCULA

Apellidos del alumno	Nombre del alumno	DNI del alumno	Ejemplar para el alumno
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
Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3
Procesos de servicios en restaurante	224	7
Procesos de servicios en bar-cafetería	160	5
Inglés	160	5
Segunda lengua extranjera	160	5
Formación y orientación laboral	96	3

Salamanca, a de de 2016

Fdo:

Documentación para presentar:

Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (Caja Duero ES94 2108 2200 41 0030040673))

Fotografía tamaño carné (nombre en el respaldo)

Justificante de estar en posesión del Título de acceso al ciclo



**1º Dirección de Servicios de Restauración
Curso 2018- 2019**

SOLICITUD DE MATRÍCULA

Ejemplar para el centro

Apellidos del alumno		Nombre del alumno		DNI del alumno			
Fecha de nacimiento		Lugar de nacimiento		Centro de procedencia			
Domicilio			Código postal		Localidad		Teléfono
Teléfono móvil del alumno			Correo electrónico del alumno				

DATOS ACADÉMICOS

Módulos de formación

Módulo	horas	horas /sem
Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3
Procesos de servicios en restaurante	224	7
Procesos de servicios en bar-cafetería	160	5
Inglés	160	5
Segunda lengua extranjera	160	5
Formación y orientación laboral	96	3

Salamanca, a de de 2016

Fdo

Documentación para presentar:

- Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (Caja Duero ES94 2108 2200 41 0030040673))
- 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