



SOLICITUD DE MATRÍCULA

2º de Servicios en Restauración Curso 2019-2020

Apellidos del alumno	Nombre o	lel alumno	DNI del alumno	Ejemplar para el centro Nº expediente	
Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento		Centro de procedencia		
Domicilio		Código postal	Localidad	Teléfono	
Teléfono móvil del alumno	Correo electrónico del alumno			•	
	•				
Apellidos del padre	Nombre o	lel padre	DNI del padre	Teléfono móvil del padre	
Apellidos de la madre	Nombre o	Nombre de la madre		Teléfono móvil de la madre	
Profesión del padre Profesión de la madre					
Domicilio		Localidad		Código postal	
Teléfono	Correo electrónico			1	

DATOS ACADÉMICOS

Módulos de formación

Módulo	horas	horas /sem
Servicios en bar - cafetería	147	7
Servicios en restaurante y eventos especiales	252	12
El vino y su servicio	63	3
Ofertas gastronómicas	105	5
Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
Formación en centros de trabajo (3 ^{er} trimestre)	380	

Salamanca, a de de 2016

Fdo.:

Documentación para presentar:

Justificante de haber abonado del Seguro Escolar (menores de 28 años) (ES42 2103 2200 1100 3004 0673) Fotografía tamaño carné - alumnos que se incorporan al centro- (nombre en el respaldo)





SOLICITUD DE MATRÍCULA

2º de Servicios en Restauración Curso 2019-2020

Apellidos del alumno	Nombr	e del alumno	DNI del alumno	N° expediente		
Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiente)	Centro de procedenci	a		
Domicilio	•	Código postal	Localidad	Teléfono	Teléfono	
Teléfono móvil del alumno	Correo	electrónico del alumno	-	'		
Apellidos del padre	Nombr	e del padre	DNI del padre	Teléfono móvil del pa	léfono móvil del padre	
Apellidos de la madre	Nombr	e de la madre	DNI de la madre	Teléfono móvil de la r	nadre	
D 0 14 11 1						
Profesión del padre		Pro	ofesión de la madre			
D 1.77			1' 1 - 1	OZ P. A. I.		
Domicilio		Loc	calidad	Código postal		
TD 1/0	0 1 ()					
Teléfono	Correo electrónico					

DATOS ACADÉMICOS

Módulos de formación

Módulo	horas	horas /sem
Servicios en bar - cafetería	147	7
Servicios en restaurante y eventos especiales	252	12
El vino y su servicio	63	3
Ofertas gastronómicas	105	5
Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
Formación en centros de trabajo (3 ^{er} trimestre)	380	

Salamanca, a de de 2016

Fdo.:

Documentación para presentar:

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