

Curs: Primer Pastisseria

Curs 2020 - 2021

Hores	Dilluns	Hores	Dimarts	Dimecres	Hores	Dijous	Divendres
8 - 9	M1 A Pasti	8 - 9			8 - 9		
9 - 10	M1 A Pasti	9 - 10	SiH	Francès	9 - 10		M6 Moll
10 - 11	M1 A Pasti	10 - 11	FOL	Seg i Hig	10 - 11	M9 A2	M6 Moll
11 - 11.30	Pati	11 - 11.30	Pati	Pati	11 - 11.30	Pati	Pati
11.30-12.30	M1 A Pasti	11.30-12.30	FOL	Anglès	11.30- 12.30	M9 A2	M9
12.30-13.30	M1 A Pasti	12.30 - 13	Dinar	Dinar	12.30- 13.30	M2T A2	TUTORIA
13.30-14.30		13 - 14	M1 A Pasti	M2 A Pasti	13.30- 14.30		
		14 - 15	M5 A Pasti	M2 A Pasti			
		15 - 15.30 *	Pati	Pati			
		15.30-16.30	M5 A Pasti	M2 A Pasti			
		16.30-17.30	M5 A Pasti	M2 A Pasti			

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació Institut Olivar Gran	HORARI ALUMNES CF	HACF
---	--------------------------	-------------

A1 : Aula Projectes
A Pasti: Aula Pastisseria
CA: Cuina d'aplicació

A2: Aula informàtica
MA: Aula Menjador d'aplicació
MOLL: Aula moll càrrega i descàrrega

AFA: Aula F. Adrià
???: Aula nº...
MA: Menjador d'aplicació

CP: Cuina Pedagògica
OliBar: Aula Bar Institut
AC: Aula Cata

Tutora: Raquel Fernandez

Mòdul		Professor/a
M1	Elaboracions forneria	R. Ferrer
M2	Processos bàsics de pastisseria	J. Vilosa
M5	Productes en obrador	E. Gusó
M6	Operacions i control magatzem	X. Benavent
M7	Seguretat i higiene	V. Garcia
M9	Matèries primeres i processos en forneria	J. Vilosa
M10	Fol	
M12	Anglès	R. Fernandez
M15	Francès	V.Garcia