



Curs: Primer Serveis en Restauració

Curs 2019 - 2020

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Hores	Dijous	Divendres
8 - 9			TUTORIA A1	8-9		
9 - 10	OliXperience T AFA	SiH A1	Francès A1	9 - 10		
10 - 11	OliXperience	FOL A1	SiH A1	10 - 11	M2 MA	M2 MA
11 - 11.30	Pati	Pati	Pati	11 - 12	M2 MA	M2 MA
11.30 - 12.30	OliXperience	FOL A1	Anglès A1	12 - 12,30	Dinar	Dinar
12.30 - 13.30	OliXperience	M6 A1	M6 A1	12.30 - 13	M2 MA	M2 MA
13.30 - 14.30	OliXperience	M1 A1	M1 A1	13 - 14	M3 MA	M3 MA
14.30 - 15	Dinar			14 - 15	M3 MA	M3 MA
15 - 16	OliXperience			15 - 15,30	Pati	Pati
				15.30 - 16.30	M3 MA	M3 MA

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

A1 : Aula Projectes
A Pasts: 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: Ivan López

Mòdul		Professor/a
M1	Ofertes gastronòmiques	I. López
M2	Operacions bàsiques de bar	I. López / A. Doñate
M3	Operacions bàsiques de restaurant	I. López
M6	Tècniques de comunicació	I. López
M8	Anglès	R. Fernandez
M9	Francès	V.Garcia
M10	Seguretat i higiene	V.Garcia
M11	FOL	
M?	OliXperience (M2 - Cuina)	J. Farrés