

## Curs: Primer Direcció en Cuina

Curs 2020 - 2021

Hores	Dilluns	Hores	Dimarts	Dimecres	Hores	Dijous	Hores	Divendres
8 - 9	<b>M6</b> 116 Olivar	8 - 9	<b>EIE</b> <b>AFA</b>	<b>EIE</b> <b>A2</b>	8 - 9	<b>M1</b> <b>Moll</b>	8 - 9	
9 - 10	<b>M6</b> 116 Olivar	9 - 9:30 *	Pati	Pati	9 - 10	<b>M1</b> <b>Moll</b>	9 - 10	
10 - 11	<b>Anglès</b> 116 Olivar	9:30 - 10:30	<b>M2</b> <b>CA</b>	<b>M2</b> <b>CA</b>	10 - 11 *	<b>Francès</b> <b>A1</b>	10-11	<b>M3</b> <b>Ferran A.</b>
11 - 11.30	Pati	10.30-11:30	<b>M2</b> <b>CA</b>	<b>M2</b> <b>CA</b>	11 - 11.30	Pati	11 - 11.30	
11.30-12.30	<b>M8</b> 116 Olivar	11:30-12:30	<b>M2</b> <b>CA</b>	<b>M2</b> <b>CA</b>	11.30-12.30	<b>FOL</b> <b>A1</b>	11.30 - 12.30	<b>M3</b> <b>Ferran A.</b>
12.30 -13.30	<b>M8/M9</b> 116 Olivar	12:30 - 13 *	Dinar	Dinar	12.30 -13.30	<b>FOL</b> <b>A1</b>	12.30 -13.30	<b>M3</b> <b>Ferran A.</b>
13.30-14.30	<b>M9</b> 116 Olivar	13 - 14	<b>M4</b> <b>CA</b>	<b>M4</b> <b>CA</b>	13.30-14.30	<b>TUTORI</b> <b>A</b> <b>A1</b>	13.30 - 14.30	
		14 - 15	<b>M4</b> <b>CA</b>	<b>M4</b> <b>CA</b>				
		15 - 15:30 *	Pati	Pati				
		15:30 - 16:30	<b>M4</b> <b>CA</b>	<b>M4</b> <b>CA</b>				

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació <b>Institut Olivar Gran</b>	<b>HORARI ALUMNES CF</b>	<b>HACF</b>
---	--------------------------	-------------

**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: Xavi Corominas**

Mòdul		Professor/a
M1	Control de proveïment de matèries primeres	X. Benavent
M2	Processos de preelaboració i conservació en cuina	X. Corominas
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	G. Holgueras
M4	Processos d'elaboració culinària	X. Corominas
M6	Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	
M8	Gestió administrativa i comercial en restauració	L. Palomeras
M9	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	M. Palai
M10	Anglès	R. Fernandez
M11	FOL	N. Guillamet
M12	Empresa i iniciativa emprenedora	N. Guillamet
M14	FCT	J. Farrés
Francés	Francés	F. Jacquot