

Curs: Segon Direcció en Cuina

Curs 2019 - 2020

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Hores	Divendres
8 - 9				Fct	8.30 - 9.30	Gastrobar CA
9 - 10	M5 A2	Anglès A2	PROJECTE AC		9.30 - 10.30	Gastrobar CA
10 - 11	M5 A2	Francès A2	PROJECTE AC		10.30 - 11*	Gastrobar CA
11 - 11.30	Pati	Pati	Pati		11 - 11,30	Pati
11.30-12.30	M7 A2	TUTORIA A2	PROJECTE AC		11:30-12:3 0	Gastrobar CA
12.30 -13.30	M7 A2	PROJECTE A2			12:30 - 13 *	Dinar
13.30-14.30					13 - 14	Gastrobar CA
					14 - 15	Gastrobar CA
					15 - 15:30 *	Pati
					15:30 - 16:30	Gastrobar CA
					16.30 - 17	Gastrobar CA

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

A1 : Aula Projectes

A2: Aula informàtica

AFA: Aula F. Adrià

CP: Cuina Pedagògica

A Pasti: Aula Pastisseria

MA: Aula Menjador d'aplicació

???: Aula nº...

OliBar: Aula Bar Institut

CA: Cuina d'aplicació

MOLL: Aula moll càrrega i descàrrega

MA: Menjador d'aplicació

AC: Aula Cata

Tutora: Neus Guillaumet

Mòdul		Professor/a
M5	Gestió de la producció en cuina	Anna Doñate
M7	Gastronomia i nutrició	Ivan López
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M01	Projecte de direcció en cuina 1	Xavi Coro
M02	Projecte de direcció en cuina 2	Neus Guillaumet
M14	FCT	Jordi Farrés
Francés	Francés	Fanny Jacquot