



## Curs: Primer Cuina i Gastronomia GRUP B

Curs 2021 - 2022

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8 - 8.30	M2 I SiH				
8.30 - 9	Moll			M1	
9 - 9.30				A3	M10
9..30 - 10	M2	M3	FOL		A3
10 - 10.30	Moll	CP	A3	M4 T	M7
10.30 - 11				A3	A3
11 - 11.30	PATI		PATI	PATI	PATI
11.30 - 12	M2	PATI		M2 T	M2 T
12 - 12.30	Moll		M3 T	A3	A3
12.30 - 13		M3	A3	M14	
13 - 13.30	DINAR	CP		A3	TUTORIA
13.30 - 14		DINAR			
14 - 14.30		M3			
14.30 - 15		CP			
15 - 15.30	M4				
15.30 - 16	A Pasti				
16 - 16.30					
16.30 - 17					
17 - 17.30					
17.30 - 18					
18 - 18.30					
18.30 - 19					





**EdH02** : Aula planta 1  
**A Pasti**: Aula Pastisseria  
**CA**: Cuina d'aplicació

**EdH03**: Aula planta 1  
**MA**: Aula Menjador d'aplicació  
**MOLL**: Aula moll càrrega i descàrrega

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

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

Mòdul		Professor/a
M1	Ofertes gastronòmiques	Albert Montes
M2	Preelaboracions	Xavier Benavent Jordi Farrés
M3	Tècniques culinàries	Laura Palomeras
M4	Processos bàsics de pastisseria	1/3 601 Laura Palomeras
M7	Seguretat i higiene	Virginia Garcia
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M8	FOL	1/3 505
M14	Francés	Virginia Garcia
	TUTORIA	<b>Xavier Benavent</b>