



Curs: Primer Forneria, pastisseria i confiteria

Curs 2021 - 2022

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
8 - 8.30	M5 A Pasti	M1 A Pasti				
8.30 - 9						
9 - 9.30						M6 MOLL AFA
9..30 - 10			M11			
10 - 10.30			A7	M9 T		
10.30 - 11				A7		
11 - 11.30	PATI	PATI	PATI	PATI	PATI	
11.30 - 12	M5 A Pasti	M1 A Pasti	M15 A7	M9 T A7	M7 AFA	
12 - 12.30						
12.30 - 13	M1		M10	M2 T		
13 - 13.30	A Pasti		A7	A7		
13.30 - 14			TUTORIA	DINAR		
14 - 14.30			A7			
14.30 - 15				M2 A Pasti		
15 - 15.30						
15.30 - 16						
16 - 16.30						
16.30 - 17				PATI		
17 - 17.30				M2 A Pasti		
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	Elaboracions forneria	Ramon Ferrer Gerard Holgueras
M2	Processos bàsics de pastisseria	Enric Gusó
M5	Productes en obrador	Gerard Holgueras
M6	Operacions i control magatzem	Jordi Farrés
M7	Seguretat i higiene	Virginia Garcia
M9	Matèries primeres i processos en forneria	Albert Montes
M11	FOL	Neus Guillamet
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M15	Francès	Virginia Garcia
	TUTORIA	Enric Gusó