



Curs: Segon Direcció de cuina DUAL

Curs 2021 - 2022

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8 - 8.30		TUTORIA			
8.30 - 9					
9 - 9.30	M7	M10			
9..30 - 10	A7	A7			
10 - 10.30	M10	M15			
10.30 - 11	A7	A7			
11 - 11.30	PATI	PATI			
11.30 - 12	M15	M7			
12 - 12.30	A7	A7			
12.30 - 13					
13 - 13.30	M5	M5			
13.30 - 14	A7	A7			
14 - 14.30					
14.30 - 15					
15 - 15.30					
15.30 - 16					
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
M5	Gestió de la producció en cuina	Anna Doñate
M7	Gastronomia i nutrició	Anna Doñate
M8	Gestió administrativa i comercial en restauració	Xavi Corominas
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M13	Projecte NO DUAL	Neus Guillamet Xavi Corominas Jordi Farrés
M14	FCT/DUAL	Jordi Farrés
M15	Francés	Fanny Jaquot
	TUTORIA	Neus Guillamet

