



## Curs: Primer Serveis en restauració

Curs 2021 - 2022

Hores	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
8 - 8.30					M10	
8.30 - 9					AFA	
9 - 9.30	M1 A4	M4 OLIBAR	M9 A4	M2 i M10 OLIBAR	PATI	
9.30 - 10						M3 M Aplicació
10 - 10.30			M8 A4	M2 OLIBAR		
10.30 - 11						
11 - 11.30			PATI	PATI		
11.30 - 12						
12 - 12.30	M6 A4	PATI M4 OLIBAR	M11 A4	DINAR		
12.30 - 13					DINAR	
13 - 13.30						
13.30 - 14	TUTORIA			M2 OLIBAR	M3 M Aplicació	
14 - 14.30	A4					
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
M1	Ofertes gastronòmiques	Ivan López
M2	Operacions bàsiques de bar	Ivan López
M3	Operacions bàsiques de restaurant	Ivan López
M6	Tècniques de comunicació	Ivan López
M8	Anglès	Raquel Fernandez
M9	Francès	Pau Zabala
M10	Seguretat i higiene	Virgínia Garcia
M11	FOL	1/3 505
M4	Serveis en bar cafeteria	Virgínia Garcia
	TUTORIA	<b>Ivan López</b>