



Curs: 1r Cuina i Gastronomia GRUP A

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30				M2 1R A Aula MOLL	M7 Aula DEMO
8,30-9,00			M3 1R A Aula C.Pedag		M3 Aula DEMO
9,00-9,30		M8 Aula DEMO			
9,30-10,00					
10,00-10,30	M14 Aula DEMO				
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI	PATI	PATI
11,30-12,00	M1 Aula DEMO	M10 Aula 2	M3 1R A Aula C.Pedag	M2 1R A Aula MOLL	M2 Aula DEMO
12,00-12,30		M4 Aula 2			TUTORIA Aula DEMO
12,30-13,00					
13,00-13,30					
13,30-14,00	DINAR		DINAR		
14,00-14,30					
14,30-15,00			M3 1R A Aula C.Pedag		
15,00-15,30	M4 1R A Aula PASTI				
15,30-16,00					
16,00-16,30					
16,30-17,00					
17,00-17,30					
17,30-18,00					
18,00-18,30					



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

AD: Aula Demostració
A...: Aula nº...
MA: Menjador d'aplicació

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

Mòdul		Professor/a
M1	Ofertes gastronòmiques	Jordi Castelló
M2	Preelaboracions	Jordi Farrés
M3	Tècniques culinàries	Laura Palomeras
M4	Processos bàsics de pastisseria	Jordi Castelló
M7	Seguretat i higiene	Virginia Garcia
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M8	FOL	1/3
M12	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
M14	Francès	Glòria Cristina
	TUTORIA	