



**Curs: 1r Cuina i Gastronomia GRUP B**

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30					M7 Aula DEMO
8,30-9,00					
9,00-9,30		M8 Aula DEMO	M2 1R B Aula MOLL	M3 1R B Aula C.Pedag	M3 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	M2 1R B Aula MOLL	M3 1R B Aula C.Pedag	M2 Aula DEMO
12,00-12,30					
12,30-13,00		M4 Aula 2			TUTORIA Aula DEMO
13,00-13,30					
13,30-14,00		DINAR		DINAR	
14,00-14,30					
14,30-15,00		M4 1R B Aula PASTI		M3 1R B Aula C.Pedag	
15,00-15,30					
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	<b>Jordi Castelló</b>