



Curs: 1r Direcció Cuina

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
8,00-8,30	M9 Aula 119						
8,30-9,00				M2 Aula CUINA APLIC			
9,00-9,30				M10 Aula 1			
9,30-10,00				PATI	M2 Aula CUINA APLIC		
10,00-10,30	M1 Aula 119	M15 Aula 119	TUTORIA Aula 1	M2 Aula CUINA APLIC			
10,30-11,00						PATI	
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI				
11,30-12,00	M1 Aula BIBLIOTECA	M11 Aula 119	M3 Aula PASTI			M2 Aula CUINA APLIC	
12,00-12,30					DINAR		
12,30-13,00	M6 Aula BIBLIOTECA						DINAR
13,00-13,30							
13,30-14,00					M2 Aula CUINA APLIC		
14,00-14,30							
14,30-15,00				M4 Aula CUINA APLIC			
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 n°...
MA: Menjador d'aplicació

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

Mòdul		Professor/a
M1	Control de proveïment de matèries primeres	Jordi Farrés
M2	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Xavi Corominas
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Alberto Pizarro
M4	Processos d'elaboració culinària	Xavi Corominas
M6	Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	Albert Homs
M9	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anna Mesas
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M11	FOL	???
M14	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
M15	Francés	Glòria Cristina
	TUTORIA	Alberto Pizarro