



Curs: 1r CFGB Cuina i serveis en restauració A

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30	M6 A. Cuina Pedag.	M8 A. Moll	M1 A2	M1 Ed. Física / Demo	
8,30-9,00					
9,00-9,30				PATI	M3 A2
9,30-10,00					
10,00-10,30					
10,30-11,00	PATI	PATI	M11 A2	M10 Bar EdH Cuina aplicació	M1 A2
11,00-11,30	M6 A. Cuina Pedag.	M7 Cuina Aplic. DINAR	PATI		PATI
11,30-12,00					
12,00-12,30			M3 A2	PATI	M1 A2
12,30-13,00					
13,00-13,30					
13,30-14,00		M7 Cuina Aplic.	M5 A2	M10 M. Família C. Aplicació	TUTORIA A2
14,00-14,30					M1 Ed. Física / Demo
14,30-15,00					M11 M. Família C. Aplicació
15,00-15,30					
15,30-16,00					
16,00-16,30					
16,30-17,00					
17,00-17,30					
17,30-18,00					



Curs: 1r CFGB Cuina i serveis en restauració B

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
8,00-8,30	M8 A. Moll	M6 A. Cuina Pedag.	M1 A2	M1 Ed. Física			
8,30-9,00							
9,00-9,30				PATI	M3 A2		
9,30-10,00							
10,00-10,30							
10,30-11,00	PATI	PATI	M11 A2	M10 Bar EdH Cuina aplicació	M1 A2		
11,00-11,30	M7 Cuina Aplic.	M6 A. Cuina Pedag.	PATI		PATI		
11,30-12,00							
12,00-12,30					PATI	M1 A2	
12,30-13,00			DINAR		M3 A2	M10 M. Família C. Aplicació	TUTORIA A2
13,00-13,30							
13,30-14,00	M7 Cuina Aplic.		M5 A2		M1 Ed. Física		
14,00-14,30							
14,30-15,00					M11 M. Família C. Aplicació		
15,00-15,30							
15,30-16,00							
16,00-16,30							
16,30-17,00							
17,00-17,30							
17,30-18,00							



EdH02 : Aula planta 1
A Pasts: 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	Ciències aplicades I	Jordi Palmada Roser Romero XXX
M3	Comunicació i societat I	Roser Romero Raquel Fernandez
M5	Entorn laboral (UF1)	Roser Romero
M6	Tècniques elementals de preelaboració	601
M7	Processos bàsics de producció culinària	Gerard Holgueras Ramon Ferrer
M8	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	Araceli Calabuig
M10	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	Jordi Castelló Araceli Calabuig
M11	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	Jordi Castelló
	TUTORIA	Araceli Calabuig