



Curs: 2n Cuina i Gastronomia

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8,00-8,30	TUTORIA Aula 2	Francès Aula DEMO	M5 Aula CUINA APLICACIÓ	M11 Aula 2		
8,30-9,00						
9,00-9,30	M10 Aula 2	M11 Aula 1				
9,30-10,00						
10,00-10,30	Francès Aula 2			PATI	M4 Aula PASTI	
10,30-11,00						
11,00-11,30	PATI	PATI	M5 Aula CUINA APLICACIÓ	PATI		
11,30-12,00	M9 Aula 2	M11 Aula 1				
12,00-12,30						
12,30-13,00					M6 Aula PASTI	
13,00-13,30			DINAR			
13,30-14,00	M11 FOL Aula 2		M5 Aula CUINA APLICACIÓ			
14,00-14,30						
14,30-15,00						
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
M5	Productes culinaris	Rosa Roca
M6	Postres en restauració	Enric Gusó
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M9	E i E	Neus Guillamet
M11	Síntesi	Anna Doñate Rosa Roca Neus Guillamet
M14	Francès	Glòria Cristina
M12	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
M4	Processos bàsics de pastisseria	Enric Gusó
	TUTORIA	Rosa Roca