



Curs: 2n Direcció de cuina

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30		M10 Aula 116			
8,30-9,00					
9,00-9,30					
9,30-10,00		M12 Aula 116	M7 Aula 7	M8 Aula 1	
10,00-10,30					
10,30-11,00					
11,00-11,30		PATI	PATI	PATI	
11,30-12,00		M8 Aula 116	Francès Aula 116	M5 Aula 1	
12,00-12,30					
12,30-13,00		Francès Aula 116	M12 Aula 116		
13,00-13,30					
13,30-14,00					
14,00-14,30			TUTORIA Aula 116	M10 Aula 1	
14,30-15,00	M5 Aula 1				
15,00-15,30			M2 Aula 1	M2 Aula 1	
15,30-16,00			M1 Aula 1		
16,00-16,30					
16,30-17,00					
17,00-17,30					
17,30-18,00					



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	Gestió de la producció en cuina	Araceli Calabuig
M7	Gastronomia i nutrició	Anna Doñate
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M12	EiE	Neus Guillamet
M14	FCT/DUAL	Jordi Farrés
M15	Francès	Glòria Cristina
	TUTORIA	601