



**Curs: 2n CFGB Cuina i serveis en restauració**

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30	M2	M2		FCT	M2
8,30-9,00	Ed. Fis / A6	Ed. Fis / A6	TUTORIA M. Família		A210
9,00-9,30	M2 A7	M2 A2	M12 M. Família		M4 A210
9,30-10,00		M4 A2			
10,00-10,30					
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI		PATI
11,30-12,00	M4 A7	M9	M12 M. Família		M5 A7
12,00-12,30		DINAR			
12,30-13,00	M13 A. CATA	M9 M. Família M. Aplicació	M9 M. Família		
13,00-13,30					
13,30-14,00					
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
M9	Tècniques elementals de serveis	Ivan Lopez
M12	Atenció al client	Ivan López
M2	Ciències aplicades II	Sabina Dalmau Jordi Palmada
M4	Comunicació i societat II	Roser Romero Raquel Fernandez
M5	Entorn laboral (UF2+UF3)	Roser Romero
M13	Síntesi	Roser Romero
	FCT	Ivan López
	Tutoria	