



Curs: 2n IFE

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30					
8,30-9,00					
9,00-9,30			M17 Aula BAR EdH	M3 Aula DEMO	M3 Aula 6
9,30-10,00					
10,00-10,30					
10,30-11,00	M4 Aula 6	M4 Aula 6			
11,00-11,30					
11,30-12,00			M3 Aula DEMO	M3 Aula 6	
12,00-12,30			PATI	TUTORIA Aula DEMO	TUTORIA Aula 6
12,30-13,00	DINAR	DINAR	M17 Aula BAR EdH	M9 Aula DEMO	M9 Aula 6
13,00-13,30					
13,30-14,00	M16 Aula Cuina PEDAGÒGICA	M16 Aula Cuina PEDAGÒGICA			
14,00-14,30					
14,30-15,00					
15,00-15,30					
15,30-16,00	PATI	PATI			
16,00-16,30	M16 Aula Cuina PEDAGÒGICA	M16 Aula Cuina PEDAGÒGICA			
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
M3	Viure en entorns propers	Anna Mesas
M4	Ús d'establiments i serveis	Anna Mesas
M4	Organització de les empreses	Anna Mesas
M16	Processos bàsics de producció culinària	Albert Montes
M17	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	Guillem Gelpí
	TIS	Rosa Serrats
M12	Tutoria II	Anna Mesas