



**Curs: 2n Forneria, pastisseria i confiteria**

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30	M11 Aula 1	M3 Aula CATA	M13 Aula PASTI		M3 Aula PASTI
8,30-9,00					
9,00-9,30					
9,30-10,00					
10,00-10,30	M13 FOL Aula 1	M13 Aula CATA			
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI		PATI
11,30-12,00	Francès Aula 1	M13 Aula CATA	TUTORIA Aula DEMO		M4 Aula PASTI
12,00-12,30					
12,30-13,00					
13,00-13,30				DINAR	
13,30-14,00	M12 Aula 1				M4 Aula PASTI
14,00-14,30			M8 Aula OLIBAR		
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					



**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
M3	Elaboracions de confiteria	Enric Gusó
M4	Postres en restauració	Enric Gusó
M8	Presentació i venda de productes	601
M11	EiE	Elsa Maestre
M12	Anglès	Raquel Fernandez
M13	Síntesi	Neus Guillamet 601
M15	Francès	Pau Zabala
M14	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
	TUTORIA	<b>Pau Zavala</b>