



**Curs: 2n Serveis en restauració**

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30	M12 Aula 1	M13 Aula 1		M14 Aula 2	
8,30-9,00					
9,00-9,30					
9,30-10,00					
10,00-10,30	M13 FOL Aula 1			TUTORIA Aula 2	
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI		PATI	
11,30-12,00	M9 Aula 1	M13 Aula 1	M5 Aula MENJADOR	M5 Aula MENJADOR	
12,00-12,30					
12,30-13,00					
13,00-13,30					
13,30-14,00	M8 Aula 1				
14,00-14,30					
14,30-15,00			M5 Aula MENJADOR	M5 Aula MENJADOR	
15,00-15,30					
15,30-16,00					
16,00-16,30			M7 Aula MENJADOR	M7 Aula MENJADOR	
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	Serveis en restaurant	Anna Doñate
M7	El vi i el seu servei	Anna Doñate
M8	Anglès	Raquel Fernandez
M9	Francès	Pau Zabala Glòria Cristina
M12	E i E	Neus Guillamet
M13	Síntesi	Anna Doñate Rosa Roca Neus Guillamet
M14	Coneixedor del vi	Ivan López
M12	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
	TUTORIA	<b>Anna Doñate</b>