



**Curs: 1r Fleca Pastisseria i Confiteria**

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30	M1 Aula PASTI	M5 Aula PASTI	M6 Aula DEMO		M9 Aula 1
8,30-9,00					
9,00-9,30					
9,30-10,00				M12 Aula DEMO	M15 Aula 1
10,00-10,30					
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI	M2 Aula 210	PATI
11,30-12,00	M1 Aula PASTI	M5 Aula PASTI	M11 Aula 1		TUTORIA Aula 1
12,00-12,30				DINAR	
12,30-13,00					
13,00-13,30					
13,30-14,00		M7 Aula DEMO			
14,00-14,30					
14,30-15,00				M2 Aula PASTI	
15,00-15,30					
15,30-16,00					
16,00-16,30				PATI	
16,30-17,00				M2 Aula PASTI	
17,00-17,30					
17,30-18,00					
18,00-18,30					
18,30-19,00					



**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 n°...  
**MA**: Menjador d'aplicació

**CP**: Cuina Pedagògica  
**OliBar**: Aula Bar Institut  
**AC**: Aula Cata

Mòdul		Professor/a
M1	Elaboracions forneria	Alberto Pizarro
M2	Processos bàsics de pastisseria	Joan Vilosa
M5	Productes en obrador	Alberto Pizarro
M6	Operacions i control magatzem	Jordi Castelló
M7	Seguretat i higiene	Virginia Garcia
M9	Matèries primeres i processos en forneria	Alberto Pizarro
M11	FOL	???
M14	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
M10	Anglès	Raquel Fernandez
M15	Francès	1/2
	TUTORIA	<b>Joan Vilosa</b>