



Curs: 1r Serveis en Restauració

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8,00-8,30	M2 Aula OLIBAR	M1 Aula OLIBAR				
8,30-9,00						
9,00-9,30	PATI	M4 Aula OLIBAR		M6 Aula 210	M3 Aula MENJADOR	
9,30-10,00						
10,00-10,30	M2 Aula OLIBAR	M4 Aula OLIBAR	M8 Aula DEMO	M1 Aula 210	M3 Aula MENJADOR	
10,30-11,00						
11,00-11,30				PATI		PATI
11,30-12,00	PATI	PATI	M11 Aula 1	M9 Aula 2	M3 Aula MENJADOR	
12,00-12,30						
12,30-13,00	M2 Aula OLIBAR	M4 Aula OLIBAR		M6 Aula 2	DINAR	
13,00-13,30						
13,30-14,00		M10 Aula DEMO	TUTORIA Aula 1		M3 Aula MENJADOR	
14,00-14,30						
14,30-15,00					M3 Aula MENJADOR	
15,00-15,30						
15,30-16,00					M3 Aula MENJADOR	
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
M1	Ofertes gastronòmiques	Joan Vilosa
M2	Operacions bàsiques de bar	Virgínia Garcia
M3	Operacions bàsiques de restaurant	Ivan López
M4	Serveis al bar cafeteria	Albert Homs
M6	Tècniques de comunicació	Albert Homs
M8	Anglès	Raquel Fernandez
M9	Francès	1/2
M10	Seguretat i higiene	Virginia Garcia
M11	FOL	1/3
M14	FCT	Jordi Farrés Ramon Ferrer Rosa Roca Alberto Pizarro Anna Doñate Gerard Holgueras
	TUTORIA	Albert Homs