



Curs: PFI (25 primeres setmanes)

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30				Elaboració culinària bàsica A. Pasti	Est. mates A2
8,30-9,00	TUTORIA Aula 113				PBPAB
9,00-9,30					PATI
9,30-10,00	E. Social i territ Aula 113			Est. mates A7	Processos bàsics de prep. aliments i begudes Bar EdH
10,00-10,30					
10,30-11,00	PATI			PATI	
11,00-11,30	T. elementals de servei A. Menjador	Est. mates 109	Est. mates 109	Prevenició risos laborals A7	DINAR
11,30-12,00			Incorporació al món professional A.Cata		
12,00-12,30		DINAR			
12,30-13,00	DINAR	Estratègies i eines de comunicació OLIBAR	DINAR	Estratègies i eines de comunicació OLIBAR	Aprov., preelaboració i conserv. culinària Bar EdH
13,00-13,30					
13,30-14,00					PBAB
14,00-14,30	T. elementals de servei A. Menjador	Estratègies i eines de comunicació OLIBAR	DINAR	Estratègies i eines de comunicació OLIBAR	Aprov., preelaboració i conserv. culinària Bar EdH
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					



Curs: PFI (10 darreres setmanes)

Curs 2023 - 2024

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES						
8,00-8,30	TUTORIA A. Menjador	180 HORES FCT 6 HORES DIA			Est. mates 109						
8,30-9,00					PBPAB						
9,00-9,30					PATI						
9,30-10,00	E. Social i territ A.. Menjador							Processos bàsics de prep. aliments i begudes Bar EdH			
10,00-10,30											
10,30-11,00	PATI										
11,00-11,30	T. elementals de servei A. Menjador										
11,30-12,00											
12,00-12,30											
12,30-13,00											
13,00-13,30	DINAR							DINAR			
13,30-14,00								PBAB			
14,00-14,30	T. elementals de servei A. Menjador										Aprov., preelaboració i conserv. culinaris Bar EdH
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 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
	3037. Tècniques elementals de servei	Laia Cabeza
	3038. Processos bàsics de prep. aliments i begudes	Laia Cabeza
	MFPE026. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	Laia Cabeza
	MFPE027. Elaboració culinària bàsica	Laia Cabeza
	MFCT. Formació en centres de treball	Laia Cabeza
	MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	Laia Cabeza
	Estratègies i eines de comunicació	Mariona Duran
	Entorn Social i territorial	Mariona Duran
	Estratègies i eines matemàtiques	Mariona Duran
	Incorporació al món professional	Mariona Duran
	TUTORIA	Mariona Duran