



Curs: 1r Cuina i gastronomia B

Curs 2025 - 2026

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30			Pre-Eleboració 1R B Aula MOLL		SiH Aula 1
8,30-9,00					
9,00-9,30	Ang Aula DEMO	IPO I Aula DEMO		Tècniques 1R B Aula C.Pedag	Digitalització Aula 1
9,30-10,00					
10,00-10,30	PB Pasti Aula DEMO				
10,30-11,00					
11,00-11,30	PATI	PATI	PATI	PATI	PATI
11,30-12,00	IPO I Aula DEMO	Ofertes Aula DEMO	Pre-Eleboració 1R B Aula MOLL	Tècniques 1R B Aula C.Pedag	Tècniques Aula 1
12,00-12,30					DINAR
12,30-13,00					
13,00-13,30					
13,30-14,00	Mòdul somIA Aula DEMO	DINAR		DINAR	
14,00-14,30					
14,30-15,00		PB Pasti 1R B Aula PASTI		Tècniques 1R B Aula C.Pedag	
15,00-15,30					
15,30-16,00					
16,00-16,30					
16,30-17,00					
17,00-17,30					
17,30-18,00					
18,00-18,30					

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació Institut Olivar Gran	HORARI CICLES	HC
--	----------------------	-----------

*0045	Ofertes gastronòmiques	Sonia Borrell
*0046	Preelaboració i conservació	Jordi Farrés
*1664	Digitalització aplicada als sectors productius	Elisa Palmada
*0047	Tècniques culinàries	Laura Palomeras
*0026	Processos bàsics de pastisseria	Olga Freixa
*0031	Seguretat i higiene	Esteve Reixach
*0156	Anglès	Raquel Fernandez
*1709	Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	1/2 FOL
Modul nou	somIA	Laura Palomeras Ivan Lopez Alberto Pizarro Anna Doñate Virgínia Garcia Júlia Becerra Olga Freixa
	TUTORIA	Esteve Reixach