



Curs: 2n FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

Curs 2025 - 2026

HORARI	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8,00-8,30		IPO 2 Aula 1	Postres de restaurant Aula PASTI		Eleboracions confiteria Aula PASTI
8,30-9,00					
9,00-9,30					
9,30-10,00					
10,00-10,30		Eleb. Conf T Aula 2 2P			
10,30-11,00					
11,00-11,30		PATI	PATI		PATI
11,30-12,00		Projecte Aula 2 2P	TUTORIA Aula 116		Projecte Aula PASTI
12,00-12,30					
12,30-13,00			DINAR		DINAR
13,00-13,30					
13,30-14,00		Francès Aula Demo	Presentació i venda Aula OLIBAR		Projecte Aula PASTI
14,00-14,30					
14,30-15,00					
15,00-15,30					
15,30-16,00			Sostenibilitat Aula OLIBAR 2P		
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
--	----------------------	-----------

*0027	Elaboracions de confiteria i altres especialitats	Enric Gusó
*1708	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	Alberto Pizarro
*0028	Postres en restauració	1/2 601
*0032	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	Alberto Pizarro
*1710	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	Neus Guillamet
Modul nou	Francés	Virgínia Garcia
*1713	Projecte intermodular	Enric Gusó 1/2 601
	TUTORIA	Alberto Pizarro