

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1 A i B Cuina i gastronomia

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries + Processos bàsics de pastisseria		lpo1	
	Aula	209		209	
	Profess orat	Laura P, Roger P, Xavier A		Albert A, Javier L	
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00	12:00-14:00
	Mòdul	Ofertes gastro.	Sostenibilitat	Mòdul optatiu 1	Anglès
	Aula	215	215	209	209
	Profess orat	Tàbata C	Xavier A, Vanessa C	David M, Joan S	Jordi V, Sandra P, Esmeralda G
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-14:30	
	Mòdul	Digitalització	Seguretat i higiene	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries	
	Aula	215	209	Cuina de producció	
	Profess orat	Mònica G	Sonia D	Laura P, Roger P, Vanessa C	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:30		10:30-14:30	
	Mòdul	Mòdul optatiu 2		Processos bàsics de pastisseria	
	Aula	Cuina de producció		Cuina de producció / família	
	Profess orat	David M, Joan S		Laura P, Roger P, Vanessa C	

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1 C i D Cuina i gastronomia

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries + Processos bàsics de pastisseria		Mòdul optatiu 1	
	Aula	215		215	
	Profess orat	Conchy C, David M, Xavier A		David M, Joan S	
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-12:00	12:00-13:00 13:00-14:00
	Mòdul	lpo1		Anglès	Sostenibilitat Ofertes gastro.
	Aula	215		215	215
	Profess orat	Albert A, Javier L		Jordi V, Sandra P, Esmeralda G	Mireia S, Vanessa C Tàbata C, Anna P
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-14:30	
	Mòdul	Digitalització	Seguretat i higiene	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries	
	Aula	215	215	Cuina de producció / família	
	Profess orat	Mònica G	Gemma G	Conchy C, David M, Josep P	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:30		10:30-14:30	
	Mòdul	Mòdul optatiu 2		Processos bàsics de pastisseria	
	Aula	Cuina de producció		Cuina de producció	
	Profess orat	David M, Joan S		Conchy C, David M, Josep P	

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1E i F Cuina i gastronomia

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries + Processos bàsics de pastisseria		Anglès	
	Aula	207		207	
	Profess orat	Deyanira G, Jordi F, Isaac Z		Jordi V, Sandra P, Esmeralda G	
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00	12:00-14:00
	Mòdul	Ofertes gastro.	Sostenibilitat	Ipo1	Mòdul optatiu 1
	Aula	215	215	207	207
	Profess orat	Tàbata C, Anna P	Mireia S, Vanessa C	Albert A, Javier L	David M, Joan S
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-14:30	
	Mòdul	Digitalització	Seguretat i higiene	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries	
	Aula	215	215-207	Cuina de producció	
	Profess orat	Mònica G	Bibiana S, Gemma G	Deyanira G, Jordi F, Isaac Z	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:30		10:30-14:30	
	Mòdul	Mòdul optatiu 2		Processos bàsics de pastisseria	
	Aula	Cuina de producció		Cuina de producció / família	
	Profess orat	David M, Joan S		Deyanira G, Jordi F, Isaac Z	

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2A, B, C Cuina i gastronomia

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Productes culinaris		Síntesis
	Aula	207		207 / lliurament on line
	Profess orat	Alberto M, Cristina T, David C, Mireia S		Montse P / Cristina G
Dimarts 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdul	Pastisseria bàsica i postres en restauració	Síntesis	
	Aula	207	Cuina menú	
	Profess orat	Alberto M, Oscar C, Rosa C	David C, Rosa C	
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-12:00		12:00-14:00
	Mòdul	Productes culinaris		
	Aula	Cuina Menú Restaurant / Pedagògic		
	Profess orat	Arnau S, Alberto M, Cristina T, David C, Mireia S		
Dijous 5 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Pastisseria bàsica i postres en restauració		
	Aula	Obrador		
	Profess orat	Alberto M, Oscar C, Rosa C		

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2D i E Cuina i gastronomia

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Productes culinaris		Síntesis
	Aula	209		207 / lliurament on line
	Profess orat	Ferran S, Quim M, Jordi G		Montse P / Cristina G
Dimarts 3 de juny	Horari	08:00-10:00	10:00-14:00	
	Mòdul		Productes culinaris	
	Aula		Cuina Menú Restaurant / Pedagògic	
	Profess orat		Ferran S, Quim M, Jordi G	
Dimecres 4 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Síntesis		Pastisseria bàsica i postres en restauració
	Aula	Cuina Menú		209
	Profess orat	Quim M, Judith M		Oscar C, Xavier A
Dijous 5 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Pastisseria bàsica i postres en restauració		
	Aula	Obrador		
	Profess orat	Oscar C, Xavier A		

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1A Forneria, pastisseria i confiteria

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	Matèries primeres i processos en forneria i pastisseria		Operacions i control de magatzem	Digitalització	Elaboracions en forneria-brioixeria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
	Aula	013		013	013	013	013
	Profess orat	Gemma G		Gemma G	Àfrica V	Robert J/Ferran S	Sergi V/Ferran S
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria				lpo1	
	Aula	Obrador				Nacho B	
	Profess orat	Sergi V/Ferran S				003	
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Sostenibilitat	Seguretat i higiene	Mòdul optatiu		Presentació i venda de productes de forneria	
	Aula	013	207	013		013	
	Profess orat	Àfrica V	Bibiana S	Àfrica V		Gemma G / David M	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Elaboracions en forneria-brioixeria				Productes d'obrador	
	Aula	Obrador				013	
	Profess orat	Robert J/Ferran S				Africa V	

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2A Forneria, pastisseria i confiteria

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Anglès	Empresa i iniciativa emprenedora	Postres en restauració
	Aula	013	013	013
	Profess orat	Mercè Jiménez	Arturo H	Jordi G/ David M
Dimarts 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Elaboracions de confiteria	Projecte	
	Aula	013	013	
	Profess orat	David M / Sergi V	Gemma G/ Judith M	
Dimecres 4 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Postres en restauració		
	Aula	Obrador		
	Profess orat	Jordi G / David M		
Dijous 5 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Elaboracions de confiteria		
	Aula	Obrador		
	Profess orat	David Morante / Sergi V		

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1A , B i C Serveis en restauració

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-09:00	09:00-10:00	10:00-12:00		12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	Sostenibilitat	Digitalització	Mòdul Optatiu		Seguretat i higiene	
	Aula	121	121	121		121	
	Profess orat	Jordi C / Neus G/ Abraham	Gemma P / Thaïs C	Lorena A / Jordi C		Àfrica V	
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-11:00			11:00-14:00		
	Mòdul	Operacions bàsiques en bar cafeteria			Serveis de bar cafeteria		
	Aula	Cafeteria			Cafeteria		
	Profess orat	Gemma P / Jordi C/ Neus G/ M ^a José B/ Abraham R / Aleix R			Gemma P / Jordi C/ Neus G/ M ^a José B/ Abraham R / Aleix R		
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-10:00	9:00-10:00	10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Català	Ofertes gastron	lpo 1		Anglès	
	Aula	121	121	121		121	
	Profess orat	Esmeralda G	Anna P	Cecilia P/Javier L		Jordi V, Mercè J, Esmeralda G	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul			Operacions bàsiques de restaurant			
	Aula			Restaurant menú			
	Profess orat			Jordi C /Aleix R / Abraham R / Esther C / Neus G / Gemma P			

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2A, B i C Serveis en restauració

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-15:30	15:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdu l	Projecte	Projecte	Francès
	Aula	117	Aula de tast	117
	Profes sorat	Montse P	Ramon A	Mar A
Dimarts 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdu l	El vi i el seu servei	Projecte	
	Aula	117	117 / Restaurant menú	
	Profes sorat	Ramon A	Esther C	
Dimecres 4 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdu l	Empresa i iniciativa emprenedora	Serveis al restaurant i esdeveniments especials	
	Aula	117	Restaurant menú	
	Profes sorat	Cristina G	Ramon A / Lorena A / M ^a José B	
Dijous 5 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdu l	Tècniques de comunicació		
	Aula	117		
	Profes sorat	Susana R / Consol P		

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1A i B Direcció de cuina

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	Processos de preelaboració i conservació		Gestió administrativa i comercial	Control i proveïment matèries p	Digitalització	Sostenibilitat
	Aula	117		117	117	117	117
	Professorat	Juan F / Juan P / Cristina T		Jesús O	Alícia V	Cristina T	Cristina T
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00		12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	Gestió de la qualitat	Gastronomia i nutrició	lpo 1		Elaboracions de pastisseria	Mòdul Optatiu
	Aula	117	117	117		117	117
	Professorat	Christine F	Christine F / Tàbata C	Cecília P		Arnau S / Merche C	Salvador G
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-14:00			
	Mòdul	Anglès		Elaboracions de pastisseria			
	Aula	117		Obrador			
	Professorat	Mercè J/ Sandra P/ Esmeralda G		Arnau S / Merche C			
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-14:00			
	Mòdul	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració		Processos de preelaboració i conservació			
	Aula	117		Cuina peda			
	Professorat	Jesús O		Juan F / Juan P / Cristina T			

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2A i B Direcció de cuina

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-15:30	15:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Projecte	Projecte	Gestió de la producció a cuina
	Aula	119	119	119
	Profess orat	Carina S	Merche C / Africa V	Merche C
Dimarts 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-19:30	19:30-20:30
	Mòdul	Empresa i iniciativa emprenedora	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció a cuina
	Aula	005	119	119
	Profess orat	Albert A / Arturo H	Jordi F / Juan P / Angel M / Juan F	Carles C
Dimecres 4 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul			
	Aula			
	Profess orat			
Dijous 5 de juny	Horari	08:00-12:00	12:00-14:00	
	Mòdul	Processos d'elaboració culinària		
	Aula	Cuina menú		
	Profess orat	Jordi F / Juan P / Angel M / Juan F		

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

1A Direcció de serveis en restauració

Dilluns 2 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:30
	Mòdul	Anglès		Gestió administratiu a i comercial	Control i proveïment matèries p	Digitalització	Mòdul Optatiu
	Aula	119		117	119	119	119
	Profess orat	Sandra P /Cristina G		Jesús O	Miquel Q	Thaïs C	Thaïs C
Dimarts 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00		12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	Gestió de la qualitat	Gastronomia i nutrició	lpo 1		Sostenibilitat	
	Aula	117	119	117		117	
	Profess orat	Christine F	Jesús O	Cecília P		Jordi S	
Dimecres 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-12:00			12:00-14:00	
	Mòdul	Català	Sommelieria			Anglès	
	Aula	119	119/ Tast			119	
	Profess orat	Gemma P	Jordi S			Sandra P/ Cristina G	
Dijous 5 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-14:00			
	Mòdul	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració		Processos de servei en restaurant			
	Aula	117		Restaurant pedagògic			
	Profess orat	Jesús O		Jordi S / Aleix R			

Curs 2024-2025

Proves de 2^a convocatòria

2A Direcció de serveis en restauració

Dilluns 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Projecte	Planificació i direcció de serveis	Processos de serveis en bar cafeteria
	Aula	121	121	121
	Profess orat	Anna P	Angel M / Miquel Q	Miquel Q / Carles C
Dimarts 3 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Processos de serveis en bar cafeteria		
	Aula	Cafeteria		
	Profess orat	Miquel Q / Carles C		
Dimecres 4 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Projecte	Francès	
	Aula	Aula demo	121	
	Profess orat	Miquel Q / Carles C	Mar A	
Dijous 5 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Empresa i iniciativa emprenedora		
	Aula	121		
	Profess orat	Javier L		