

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Instruccions generals

Aquestes proves estan dirigides únicament a l'alumnat que ha formalitzat la matrícula en les dates establertes per l'administració aquest passat mes d'octubre del 2025.

Els exàmens o exposicions comencen a la hora indicada, passats 10 minuts d'aquesta no es permetrà l'entrada a la prova i es qualificarà com a suspesa.

Per a superar una unitat formativa cal superar amb una nota mínima de 5 les activitats d'avaluació proposades (treballs, exàmens o exposicions).

Per a superar un mòdul formatiu cal superar cada unitat formativa que el compona de forma independent amb una nota mínima de 5. La nota del mòdul es calcularà com la mitjana ponderada de les notes de les unitats formatives que el formen.

En el cas dels mòduls amb examen teòric i pràctic l'examen teòric és eliminatori. Si no es supera amb una nota mínima de 5 no es podrà realitzar l'examen pràctic posterior. Per accedir a l'examen pràctic cal portar la uniformitat i les eines. En cas de no dur-les es qualificarà com a suspès.

L'alumnat amb el mòdul de síntesi o projecte, rebrà properament un correu amb indicacions de les tasques a fer i el procediment de lliurament del treball i l'exposició, si s'escau.

Per a la resta de mòduls els instruments d'avaluació seran exàmens que s'han de realitzar els dies i hores indicats.

Curs 2025-2026

Proves completió de títols novembre 2025

Cuina i gastronomia

Dimarts 4 de novembre	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Postres en restauració, examen teòric		
	Aula	213		
	Profess orat	Quim Mallafré		
Dimarts 11 de novembre	Horari	14:30-16:30		
	Mòdul	Productes culinaris		
	Aula	202		
	Profess orat	Arnau S		
Dimecres 12 de novembre	Horari	14:30-16:30	14:30-16:30	16:30-18:30
	Mòdul	Anglès	Ofertes gastronòmiques	Processos bàsics de pastisseria, examen teòric
	Aula	202	213	213
	Profess orat	Alberto B	Tàbata C	Rosa C
Dijous 13 de novembre	Horari	16:30-18:00		
	Mòdul	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments		
	Aula	213		
	Profess orat	Bibiana S		
Divendres 14 de novembre	Horari	10:00-11:00	11:00-12:00	
	Mòdul	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	
	Aula	203	203	
	Profess orat	Josep P	Josep P	

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Cuina i gastronomia

Dimarts 18 de novembre	Horari	8:00-11:00	15:30-20:00	
	Mòdul	Preelaboració i conservació d'aliments	Postres en restauració, examen pràctic	
	Aula	Aula demo	Cuina de producció	
	Profess orat	Josep P	Quim Mallafré	
Dimecres 19 de novembre	Horari	15:30-20:00		
	Mòdul	Processos bàsics de pastisseria		
	Aula	Cuina producció		
	Profess orat	Rosa C		
Dijous 20 de novembre	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	19:00h
	Mòdul	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprenedora	Síntesis
	Aula	213	213	On - line
	Profess orat	Sergi De Gracia	Arturo H	David C
Dimarts 25 de novembre	Horari	8:00-11:00	17:00-20:30	
	Mòdul	Tècniques culinàries	Productes culinàris	
	Aula	Aula demo	Cuina central	
	Profess orat	Josep P	Arnau S	

Curs 2025-2026

Proves completió de títols novembre 2025

Serveis en restauració

Dimecres 12 de novembre	Horari	14:30-16:30	14:30-16:30	14:30-16:30
	Mòdul	Anglès	Ofertes gastronòmiques	Tècniques de comunicació
	Aula	202	213	213
	Profess orat	Alberto B	Tàbata C	Tàbata C
Dijous 13 de novembre	Horari	16:30-18:00	18:00-20:00	
	Mòdul	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Francès	
	Aula	213	213	
	Profess orat	Bibiana S	Daniel B	
Dimarts 18 de novembre	Horari	16:30-18:30		
	Mòdul	El vi i el seu servei		
	Aula	Aula tast		
	Profess orat	Marc C		

Curs 2025-2026

Proves completió de títols novembre 2025

Serveis en restauració

Dimecres 19 de novembre	Horari	16:30-18:00		
	Mòdul	Empresa i iniciativa emprenedora		
	Aula	118		
	Profess orat	Arturo H		
Dijous 20 de novembre	Horari	14:30-16:30	17:30-20:00	20:00h
	Mòdul	Formació i orientació laboral	Operacions bàsiques al bar cafeteria	Síntesis
	Aula	213	Cafeteria	On - line
	Profess orat	Sergi De Gracia	Maria José B	Ferran M
Dimecres 26 de novembre	Horari	15:00-19:00	15:00-19:00	
	Mòdul	Serveis al bar cafeteria	Serveis al restaurant	
	Aula	Restaurant self	Restaurant self	
	Profess orat	Abraham R	Abraham R	

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Forneria, pastisseria i confiteria

Dimarts 11 de novembre	Horari	19:00-20:00	20:00-21:00	
	Mòdul	Elaboracions de confiteria i altres especialitats (examen teòric)	Postres en restauració (examen teòric)	
	Aula	007	007	
	Profess orat	Sergi V	Sergi V	
Dijous 13 de novembre	Horari	16:30-18:00		
	Mòdul	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments		
	Aula	213		
	Profess orat	Bibiana S		
Dimecres 19 de novembre	Horari	14:30-18:00	18:00-21:00	
	Mòdul	Elaboracions de confiteria i altres especialitats (examen pràctic)	Postres en restauració (examen pràctic)	
	Aula	Obrador	Obrador	
	Profess orat	Sergi V	Sergi V	
Dijous 20 de novembre	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	
	Mòdul	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprenedora	
	Aula	213	213	
	Profess orat	Sergi De Gracia	Arturo H	

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Direcció de cuina

Dijous 20 de novembre	Horari		19:00	
	Mòdul		Projecte	
	Aula		On -line	
	Profess orat		Juan F	

Curs 2025-2026

Proves completió de títols novembre 2025

Direcció de serveis en restauració

Dijous 13 de novembre	Horari	18:00-20:00		
	Mòdul	Francès		
	Aula	213		
	Profess orat	Daniel B		
Dimecres 19 de novembre	Horari	14:30-16:30		
	Mòdul	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració		
	Aula	205		
	Profess orat	Marc C		
Dijous 20 de novembre	Horari	16:30-18:30	18:30	
	Mòdul	Processos de servei al restaurant	projecte	
	Aula	Restaurant self	On -line	
	Profess orat	Jordi S	Miquel Q	

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Agències de viatges i gestió d'esdeveniments

Dimecres 12 de novembre	Horari	15:30-17:30		
	Mòdul	Recursos turístics		
	Aula	209		
	Profess orat	Ferran B		
Dimecres 19 de novembre	Horari	18:00-20:00		
	Mòdul	Direcció d'entitats d'intermediació turística		
	Aula	209		
	Profess orat	Claudia G		

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols novembre 2025

Gestió d'allotjaments turístics

Dijous 13 de novembre	Horari	18:00-20:00		
	Mòdul	Francès		
	Aula	213		
	Professorat	Daniel B		
Dimarts 18 de novembre	Horari	14:30-16:30		
	Mòdul	Màrqueting turístic		
	Aula	118 / Uf 4 lliurament del pla de màrquetig		
	Professorat	Esther S		
Dimecres 19 de novembre	Horari	14:30-16:30	14:30-16:30	
	Mòdul	Recepció i reserves	Anglès	
	Aula	007	009	
	Professorat	Carina S	Alberto B	
Dijous 20 de novembre	Horari	19:00		
	Mòdul	Projecte		
	Aula	On -line		
	Professorat	Carina S		

Curs 2025-2026

Proves completió de títols novembre 2025

Guia informació i assistències turístiques

Dimarts 11 de novembre	Horari	14:30-16:30		
	Mòdul	Processos de guia i assistència turística		
	Aula	215		
	Profess orat	Susanna B		
Dimecres 12 de novembre	Horari	14:30-15:30	15:30-17:30	
	Mòdul	Serveis d'informació turística	Recursos turístics	
	Aula	213	209	
	Profess orat	Tàbata C	Ferran B	
Dimarts 18 de novembre	Horari	14:30-16:30	15:30-17:30	
	Mòdul	Màrqueting turístic	Disseny de productes turístics	
	Aula	118	201	
	Profess orat	Olga B	Ariadna J	
Dimecres 26 de novembre	Horari	15:30-16:00		
	Mòdul	Projecte		
	Aula	209		
	Profess orat	Ferran B		