

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

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 o durant el mes de març de 2026.

Els exàmens o exposicions comencen a la hora indicada, passats 10 minuts d'aquesta hora 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 eliminadori. 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.

El lliurament de les notes es farà a partir del dia 7 de maig a la consergeria del centre, en horari de 8:00h a 14:30h.

El període de reclamació de notes serà 11 i 12 de maig.

L'alumnat que hagi superat tots els mòduls del cicle de demanar el títol ha de fer-ho telemàticament al següent enllaç:

<https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/titols-academics-no-universitaris?category=742b7874-a82c-11e3-a972-000c29052e2c>

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Cuina i gastronomia

| | | | | |
|--------------------|--------------|--|--|--|
| Dimarts 7 d'abril | Horari | 08:00-10:00 | 10:00-12:00 | 12:00-14:00 |
| | Mòdul | Postres en restauració, examen teòric | Productes culinaris, examen teòric | Preelaboració i conservació d'aliments / Tècniques culinàries (teòric) |
| | Aula | 215 | 215 | 215 |
| | Profess orat | Quim Mallafré | Arnau S | Josep P / David M / Conchy C |
| Dimecres 8 d'abril | Horari | 12:00-14:00 | 14:30-16:30 | 14:30-16:30 |
| | Mòdul | Processos bàsics de pastisseria, examen teòric | Anglès | Ofertes gastronòmiques |
| | Aula | 213 | 202 | 213 |
| | Profess orat | Rosa C | Sunna Brun | Tàbata C |
| Dijous 9 d' abril | Horari | | 16:30-18:00 | |
| | Mòdul | | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | |
| | Aula | | 213 | |
| | Profess orat | | Bibiana S | |
| Dijous 16 d' abril | 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 21 d'abril | Horari | 8:00-11:00 | 11:30-14:30 | 15:30-20:00 |
| | Mòdul | Preelaboració i conservació d'aliments (pràctic) | Tècniques culinàries (pràctic) | Postres en restauració, examen pràctic |
| | Aula | Cuina menú | Cuina menú | Cuina de producció |
| | Profess orat | Josep P / David M / Conchy C | Josep P / David M / Conchy C | Quim Mallafré |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Cuina i gastronomia

| | | | | |
|------------------------|-----------------|---------------------------------|---------------------|--|
| Dimecres 22 d'abril | Horari | 15:30-20:00 | | |
| | Mòdul | Processos bàsics de pastisseria | | |
| | Aula | Cuina producció | | |
| | Profess orat | Rosa C | | |
| | | | | |
| Dimarts 28 d'abril | Horari | | 17:00-20:30 | |
| | Mòdul | | Productes culinaris | |
| | Aula | | Cuina central | |
| | Profess orat | | Arnau S | |
| | | | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Serveis en restauració

| | | | | |
|-----------------------|-----------------|---|------------------------|--------------------------|
| Dimecres 8 d'abril | 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 | Sunna Brun | Tàbata C | Tàbata C |
| Dijous 9 d' abril | 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 14 d'abril | Horari | 16:30-18:30 | | |
| | Mòdul | El vi i el seu servei | | |
| | Aula | Aula tast | | |
| | Profess orat | Marc C | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Serveis en restauració

| | | | | |
|------------------------|-----------------|-------------------------------------|---|-----------|
| Dimecres 15 d'abril | 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 | |
| | | | | |
| Dijous 16 d'abril | 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 22 d'abril | Horari | 16:30-18:00 | | |
| | Mòdul | Empresa i iniciativa emprenedora | | |
| | Aula | 118 | | |
| | Profess orat | Arturo H | | |
| | | | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Forneria, pastisseria i confiteria

| | | | | |
|-------------------------|--------------|--|---|--|
| Dimarts 7 d'abril | 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 8 d'abril | Horari | 16:30-18:00 | | |
| | Mòdul | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | | |
| | Aula | 213 | | |
| | Profess orat | Bibiana S | | |
| Dimecres 15 d' abril | 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 16 d'abril | 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 abril 2026

Direcció de cuina

| | | | | |
|----------------------|-----------------|--|----------|--|
| Dijous 16 d'abril | Horari | | 19:00 | |
| | Mòdul | | Projecte | |
| | Aula | | On -line | |
| | Profess orat | | David C | |
| | | | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Direcció de serveis en restauració

| | | | | |
|------------------------|-----------------|--|----------|--|
| Dijous 9 d'abril | Horari | 18:00-20:00 | | |
| | Mòdul | Francès | | |
| | Aula | 213 | | |
| | Profess orat | Daniel B | | |
| | | | | |
| Dimecres 15 d'abril | Horari | 14:30-16:30 | | |
| | Mòdul | Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració | | |
| | Aula | 205 | | |
| | Profess orat | Marc C | | |
| | | | | |
| Dijous 16 d'abril | 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 abril 2026

Agències de viatges i gestió d'esdeveniments

| | | | | |
|-----------------------|-----------------|-------------------------------|--|--|
| Dimecres 8 d'abril | Horari | 15:30-17:30 | 18:00-20:00 | |
| | Mòdul | Recursos turístics | Direcció d'entitats d'intermediació turística | |
| | Aula | 209 | 209 | |
| | Profess orat | Ferran B | Claudia G | |
| | | | | |
| Dijous 16 d'abril | Horari | 14:30-16:30 | | |
| | Mòdul | Formació i orientació laboral | | |
| | Aula | 213 | | |
| | Profess orat | Sergi De Gracia | | |
| | | | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Gestió d'allotjaments turístics

| | | | | |
|------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|----------|
| Dijous 9 d'abril | Horari | 18:00-20:00 | | |
| | Mòdul | Francès | | |
| | Aula | 213 | | |
| | Profess orat | Daniel B | | |
| | | | | |
| Dimarts 14 d'abril | Horari | 14:30-16:30 | | |
| | Mòdul | Màrqueting turístic | | |
| | Aula | 118 / Uf 4 lliurament del pla de màrquetig | | |
| | Profess orat | Esther S | | |
| | | | | |
| Dimecres 15 d'abril | Horari | 14:30-16:30 | 14:30-16:30 | |
| | Mòdul | Recepció i reserves / Comercialització d'esdeveniments | Anglès | |
| | Aula | 007 | 009 | |
| | Profess orat | Carina S | Sunna Brun | |
| | | | | |
| Dijous 16 d'abril | Horari | | 16:30-18:30 | |
| | Mòdul | | Empresa i iniciativa emprenedora | Projecte |
| | Aula | | 213 | On -line |
| | Profess orat | | Arturo H | Carina S |
| | | | | |

Curs 2025-2026

Proves compleció de títols abril 2026

Guia informació i assistències turístiques

| | | | | |
|---------------------|--------------|---|--------------------------------|--|
| Dimecres 8 d'abril | Horari | 15:30-16:00 | | |
| | Mòdul | Projecte | | |
| | Aula | 209 | | |
| | Profess orat | Ferran B | | |
| | | | | |
| Dimarts 14 de abril | Horari | 14:30-16:30 | | |
| | Mòdul | Processos de guia i assistència turística | | |
| | Aula | 215 | | |
| | Profess orat | Susanna B | | |
| | | | | |
| Dimecres 15 d'abril | 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 21 d'abril | 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 | |
| | | | | |