

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1 A i B Cuina i gastronomia

Dilluns 1 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, Yasser S, Monica G		Sergi de Gracia / N Blanes	
Dimarts 2 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	209	209	209	209 (oral aula 202)
	Profess orat	Èmeri R	Yasser S	José C, Joan S	Jordi V, Sandra P, Sunna B
Dimecres 3 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	209	209	Cuina de producció	
	Profess orat	Mònica G	Gemma G / Africa V	Laura P, Yasser S, Monica G	
Dijous 4 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	José C, Joan S		Laura P, Yasser S, Monica G	

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1 C i D Cuina i gastronomia

Dilluns 1 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	211		211	
	Profess orat	Conchy C , Ricard M, Josep P		José C, Joan S	
Dimarts 2 de juny	Horari	8:00-10:00	10:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00
	Mòdul	lpo1	Anglès	Seguretat i higiene	Ofertes gastro.
	Aula	211	211 (oral aula 202)	211	211
	Profess orat	Albert A	Jordi V, Sandra P, Sunna B	Sonia D	Olga V
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-14:30	
	Mòdul	Digitalització	Sostenibilitat	Preelaboració i conservació d'aliments + tècniques culinàries	
	Aula	211	211	Cuina de producció	
	Profess orat	Ricard M	Conchy C	Conchy C, Ricard M, Josep P	
Dijous 4 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	José C, Joan S		Conchy C, Ricard M, Josep P	

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1E i F Cuina i gastronomia

Dilluns 1 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 (oral aula 202)
	Profess orat	Marta L, David M, Isaac Z			Jordi V, Sandra P, Sunna B
Dimarts 2 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00	12:00-14:00
	Mòdul	Ofertes gastro.	Sostenibilitat	lpo1	Mòdul optatiu 1
	Aula	207	207	207	207
	Profess orat	Olga V	Marta L	Anton G	José C, Joan S
Dimecres 3 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	207	207	Cuina de producció	
	Profess orat	Isaac Z	Bibiana S, Africa V	Marta L, David M, Isaac Z	
Dijous 4 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	José C, Joan S		Marta L, David M, Isaac Z	

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 2A, B, C i D Cuina i gastronomia

Dilluns 1 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Ipo 2	Productes culinaris	
	Aula	215	215	
	Professorat	Sergi G, Arturo H, Albert A	Maribel A	
Dimarts 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdul	Postres en restauració	Projecte	
	Aula	207	Cuina menú	
	Professorat	Rosa C, Moisés A, Arnau A, Cristina T, Quim M	David C, Rosa C, Moisés A, Angel M, Arnau A, Arnau S, Cristina T, Deyanira G, Juan P	
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-12:00		12:00-14:00
	Mòdul	Productes culinaris		
	Aula	Cuina Menú		
	Professorat	David C, Moisés A, Angel M, Arnau A, Arnau S, Cristina T, Deyanira G, Juan P		
Dijous 4 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Postres en restauració		
	Aula	Obrador		
	Professorat	Moisés A, Rosa C, Arnau A, Cristina T, Quim M		

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1A Forneria, pastisseria i confiteria

Dilluns 1 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	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	Elaboracions en forneria-brioixeria	Seguretat i higiene
	Aula	013		013	013	013	013
	Profess orat	Gemma G		Gemma G	Clara M /Ferran S	Clara M /Ferran S	Bibiana S
Dimarts 2 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-14:00			
	Mòdul	Ipo1		Processos bàsics de pastisseria i rebosteria			
	Aula	211		Obrador			
	Profess orat	Nacho B		Clara M /Ferran S			
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00		12:00-14:00	
	Mòdul	Sostenibilitat	Digitalització	Mòdul optatiu		Presentació i venda de productes de forneria	
	Aula	013	013	013		013	
	Profess orat	Àfrica V	Àfrica V	Àfrica V		Gemma G / Clara M	
Dijous 4 de juny	Horari	9:00-13:00				13:00-14:00	
	Mòdul	Elaboracions en forneria-brioixeria					
	Aula	Obrador					
	Profess orat	Clara M /Ferran S					

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 2A Forneria, pastisseria i confiteria

Dilluns 1 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Anglès	Elaboracions de confiteria	Postres en restauració
	Aula	013	013	013
	Profess orat	Sunna B	Sergi V	Sergi V
Dimarts 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdul	Projecte	Postres en restauració	
	Aula	013	Obrador	
	Profess orat	Gemma G/ Sergi V	Sergi V	
Dimecres 3 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Elaboracions de confiteria		Empresa i iniciativa emprenedora
	Aula	Obrador		013
	Profess orat	Sergi V		Arturo H
Dijous 4 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul			
	Aula			
	Profess orat			

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1A , B i C Serveis en restauració

Dilluns 1 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	Operacions bàsiques en bar cafeteria
	Aula	121	121	121	121	121
	Profess orat	Alberto A	Abraham R/ Thaïs C	Leonardo J/ Joan S	Àfrica V	M <sup>a</sup> José B
Dimarts 2 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	Marc C / Lorena A/M <sup>a</sup> José B/ Ferran M/ Joan S			Lorena A/M <sup>a</sup> José B/ Ferran M/ Joan S	
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-09:00	9:00-10:00	10:00-12:00	12:00-14:00	
	Mòdul		Ofertes gastron	Ipo 1	Anglès	
	Aula		121	121	121 (oral aula 118)	
	Profess orat		Claudia G	Sergi G/ Anton G	Sunna B, Sandra P, Cristina G	
Dijous 4 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-12:00	12:00-14:00	
	Mòdul		Català	Operacions bàsiques de restaurant		
	Aula		121	Restaurant menú		
	Profess orat		Esther C/ Daniel B	Lorena A / Leonardo J/ Abraham R/ Joan S/ M <sup>a</sup> José B		

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 2A, B Serveis en restauració

Dilluns 1 de juny	Horari	14:30-15:30	15:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Projecte	Projecte	
	Aula	117	Aula de tast	
	Profesorat	Ferran M	Ferran M	
Dimarts 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdul	El vi i el seu servei		
	Aula	117 / Tast		
	Profesorat	Jordi S/ Marc C		
Dimecres 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-20:30	
	Mòdul	IPO 2	Serveis al restaurant i esdeveniments especials	
	Aula	117	Restaurant menú	
	Profesorat	Arturo H	Ferran M / Alberto A	
Dijous 4 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Tècniques de comunicació		
	Aula	117		
	Profesorat	Carmen B		

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1A i B Direcció de cuina

Dilluns 1 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
	Profess orat	Juan F / Jordi G / Cristina G/ Arnau A		Jesús O	Alícia V	Moisés A	Cristina T
Dimarts 2 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	Ipo 1		Elaboracions de pastisseria	Mòdul Optatiu
	Aula	117	117	117		117	117
	Profess orat	Carmen B	Claudia G/ Olga V	Sergi G		Arnau S / Cristina G	Jordi G
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-10:00		10:00-14:00			
	Mòdul	Anglès		Elaboracions de pastisseria			
	Aula	117 (oral aula 118)		Obrador			
	Profess orat	Jordi V/ Sandra P / Cristina G		Arnau S / Cristina G			
Dijous 4 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			
	Profess orat	Jesús O		Juan F / Jordi G / Cristina G/ Arnau A			

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 2A i B Direcció de cuina

Dilluns 1 de juny	Horari	14:30-15:30	15:30-17:30	17:30-20:30
	Mòdul	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció a cuina	Projecte
	Aula	119	119	119
	Profess orat	David C/ Angel M	Moisés A/ Cristina T	David M
Dimarts 2 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	IPO 2		
	Aula	005		
	Profess orat	Sergi G		
Dimecres 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul			
	Aula			
	Profess orat			
Dijous 4 de juny	Horari	08:00-12:00		12:00-14:00
	Mòdul	Processos d'elaboració culinària / Projecte		
	Aula	Cuina menú		
	Profess orat	Juan P / Angel M / Juan F		

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 1A Direcció de serveis en restauració

Dilluns 1 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 administrativa i comercial	Control i proveïment matèries p	Digitalització	Mòdul Optatiu
	Aula	119		117	119	119	119
	Profess orat	Jordi V		Jesús O	Miquel Q	Thaïs C	Thaïs C
Dimarts 2 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	Ipo 1		Sostenibilitat	
	Aula	117	119	117		117	
	Profess orat	Carmen B	Jesús O	Nacho B		Alberto A	
Dimecres 3 de juny	Horari	8:00-9:00	9:00-12:00			12:00-14:00	
	Mòdul	Català	Sommelieria				
	Aula	119	119/ Tast				
	Profess orat	Leonardo J	Jordi S				
Dijous 4 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 / Miquel Q			

## Curs 2025-2026

### Proves de 2<sup>a</sup> convocatòria

#### 2A Direcció de serveis en restauració

Dilluns 1 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul	Projecte	Processos de serveis en bar cafeteria	
	Aula	Aula demo	121	
	Profess orat	Miquel Q / Carles C	Miquel Q / Carles C	
Dimarts 2 de juny	Horari	14:30-18:30		18:30-20:30
	Mòdul	Processos de serveis en bar cafeteria		Planificació i direcció de serveis
	Aula	Cafeteria		121
	Profess orat	Miquel Q / Carles C		Marc C
Dimecres 3 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:00	18:00-20:00
	Mòdul	IPO 2		Francès
	Aula	117		121 (oral 118)
	Profess orat	Arturo H		Esther C / Daniel B
Dijous 4 de juny	Horari	14:30-16:30	16:30-18:30	18:30-20:30
	Mòdul			
	Aula			
	Profess orat			