

CALENDARI MODIFICAT PER LA VAGA DEL 21 DE FEBRER

CFGS DC	DIRECCIÓ EN CUINA	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Control de proveïment de matèries primeres	G. Martínez / J. Jardí	19/02/2019	8:30-9:30	T-12
M2	Processos de preelaboració i conservació en cuina	G. Martínez / J. Jardí / R. Niñerola	28/02/2019	11:00-14:00	Cuina Central
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina (Teòric)	R. Soler - N. Barea	19/02/2019	13:00-14:00	Aula Magna
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina (Pràctic)	R. Soler - N. Barea	19/02/2019	15:00 - 18:00	Aula Mar
M7	Gastronomia i nutrició	Francesc Papió	28/02/2019	12:00-13:00	T-12
M6	Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	Sergi Pedret	18/02/2019	12:00-14:00	Aula Magna
M11	FOL	Manolo Ortega	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS GAT	GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Meritxell Sanabra	18/02/2019	9:30 - 10:30	Aula Magna
M2	Recepció i reserves	Ricard Aragonès	22/02/2019	11:00 - 12:00	Aula Magna
M3	Gestió del departament de pisos	Carne Papió	19/02/2019	11:00 - 12:00	T-26
M4	Protocol i relacions públiques	Ricard Aragonès	18/02/2019	11:00-12:00	D-1
M11	FOL	Manolo Ortega	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS AVGE	AGÈNCIES DE VIATGES	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Meritxell Sanabra	18/02/2019	9:30 - 10:30	Aula Magna
M4	Protocol i relacions públiques	Anna Coloma	20/02/2019	13:00 - 14:00	Aula Magna
M8	Màrqueting turístic	Lourdes Torres	19/02/2019	12:00-13:00	Aula Magna
M2	Destinacions turístiques	Encarna Sans	28/02/2019	12:00 - 13:00	T-16
M3	Venda de serveis turístics (UF2)	Mercè López	22/02/2019	9:30 - 10:30	T-12
M11	FOL	Mariví Avellà	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS GIAT	GUIA INFORMADOR I ASSISTENT TURÍSTIC	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Encarna Sans	18/02/2019	9:30 - 10:30	Aula Magna
M2	Destinacions turístiques (UF1 i UF3)	Encarna Sans	28/02/2019	12:00 - 13:00	T-16
M4	Protocol i relacions públiques	Ricard Aragonès	18/02/2019	11:00 - 12:00	D-1
M5	Recursos turístics	Mercè López	19/02/2019	11:00-12:00	T-12
M8	Màrqueting turístic	Anna Coloma	20/02/2019	13:00 - 14:00	Aula Magna
M11	FOL	Mariví Avellà	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS GIATA	GUIA INFORMADOR I ASSISTENT TURÍSTIC PERFIL ANIMADOR	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Meritxell Sanabra	18/02/2019	9:30 - 10:30	Aula Magna
M8	Màrqueting turístic	Lourdes Torres	19/02/2019	12:00 - 13:00	Aula Magna
M4	Protocol i relacions públiques	R. M. García	28/02/2019	9:30 - 10:30	T-12
M5	Recursos turístics	Maria Belvis	18/02/2019	12:00-13:00	D-3
M6	Processos de guia	Encarna Sans	18/02/2019	11:00 - 12:00	D-4
M16	Vetllades i espectacles	Germán Perea	19/02/2019	11:00 - 12:00	T-12
M11	FOL	Mariví Avellà	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGM DECT 1	CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS EN RESTAURACIO (PRIMER)	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Ofertes gastronòmiques	Meritxell Sanabra	19/02/2019	9:30 - 10:30	Aula Magna
M7C/10S	Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments	J. Moncusí / A. Fabregat	18/02/2019	11:00 - 12:00	Aula Magna
M2 Cuina	Preelaboració i conservació d'aliments (UF3, UF4)	E. Estivill / C. Pujol G. Martínez	18/02/2019	12:00 - 16:00	Cuina Central
M2 Cuina	Preelaboració i conservació d'aliments (UF1, UF2, UF5)	M. Reyes / A. Fabregat	20/02/2019	13:00 - 14:00	D-5
M4 Cuina	Processis bàsics de pastissria i rebosteria (teòric)	R. Soler / A. García	28/02/2019	11:00-12:00	T-16
M4 Cuina	Processis bàsics de pastissria i rebosteria (pràctic)	R. Soler / A. García	19/02/2019	15:00 - 18:00	Aula Mar
M2 Serveis	Operacions bàsiques en bar i cafetria UF1, 2 i 3	P. Domínguez / E. Morales	28/02/2019	12:00 - 14:00	Cafeteria
M2 Serveis	Operacions bàsiques en bar i cafetria UF4	P. Domínguez	19/02/2019	13:00 - 14:00	Cafeteria
M4 Serveis	Serveis en bar cafetria UF1, 3	Montse Fusté	28/02/2019	8:30-9:30	D-7

CFGM DECT 2	CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS EN RESTAURACIO (SEGON)	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M8C/11S	FOL	M. Ortega + M. Avellà	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna
M3 Cuina	Tècniques culinàries UF 3	X. Franquet / M. Reyes E.Estivill	22/02/2019	11:00 - 13:00	T-15
M3 Cuina	Tècniques culinàries UF1, 2,4,5,6,7	M. Reyes / M. Lozano	18/02/2019	9:30 - 10:30	T-21
M3 Serveis	Operacions bàsiques en restaurant	P. Sáenz de Pablo	28/02/2019	15:00 - 17:00	Rest. Gran
M7 Serveis	El vi i el seu servei	V. Mancheño / E. Morales	20/02/2019	15:00-17:00	D-1
M10C/8S	Anglès	M. Bonet	22/02/2019	8:30-9:30	Aula Magna
M9 Serveis	Segona llengua estrangera: Francès	F. Paris	28/02/2019	9:30 - 10:30	D-1
M6 Serveis	Tècniques de comunicació en restauració (Francès)	Yolanda Diéguez	20/02/2019	11:00 -12:00	T-12

CFGM FORN	FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Elaboracions en forneria-brioixeria UF4, 5 i 6	Assumpció Vilella	28/02/2019	8:30 - 12:00	Aula Llevades
M2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (Pràctic)	Roger Soler	19/02/2019	8:30 - 12:00	Aula Mar
M2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (Teòric)	Roger Soler	18/02/2019	15:00 - 16:00	T-26
M5	Productes d'obrador	S. Pedret / J. Muncosí	18/02/2019	12:00 -14:00	Aula Magna
M7	Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments	Judit Moncusí	18/02/2019	11:00 - 12:00	Aula Magna
M6	Operacions i control de magatzem	Ricard Martínez	18/02/2019	8:30 - 9:30	Aula Magna
M9	Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	Alba Ramos	20/02/2019	12:00 - 13:00	T-13
M10	FOL	Manolo Ortega	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGM EPA	ELABORACIÓ PRODUCTES ALIMENTARIS	PROFESSOR	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Operacions de condicionat de primeres matèries	Marc Martí	19/02/2019	8:30-12:00	Aula EPA
M3	Processat de productes alimentaris	Jorge Gómez	28/02/2019	11:00 - 12:00	Aula EPA
M7	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Marc Martí	20/02/2019	11:00-14:00	Aula EPA
M10	FOL	Mariví Avellà	20/02/2019	8:30 - 10:30	Aula Magna
M8	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Judit Moncusí	18/02/2019	11:00 - 12:00	Aula Magna
M5	Primeres matèries en la indústria alimentària	Judit Moncusí	20/02/2019	16:00 - 17:00	T-13