

 Generalitat de Catalunya Departament d'Ensenyament	INSTRUCCIONS ACOLLIDA DE L'ALUMNAT	CURS 2020/2021
Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils	14/09/2020	

PRESENTACIÓ DEL CURS 2020/2021

Desenvolupament:

OBLIGATORI:

- **L'ÚS DE MASCARETA**
- **DESINFECCIÓ DE MANS**
- **DESINFECTAR L'AULA A L'ACABAR**

1. A la pàgina web del centre es penjen els següents arxius:
 - a. els **l·listats dels grups** amb els corresponents alumnes.
 - b. assignació de la **porta d'entrada, hora, aula, tutor/a i professorat de suport**.
2. L'alumne/a cerca en el llistat a **quin grup pertany**.
3. En el quadre de distribució del grups (més avall) localitza per quina **porta i hora** ha d'accedir al centre.
4. L'alumnat és **rebut a la porta corresponent** pel tutor i el professorat de suport.
5. **El tutor/a acompanya l'alumnat a l'aula assignada**. El professorat de suport es queda a la porta corresponent per si algun alumne/a arriba tard o per donar altra informació.
6. Es realitza la presentació d'inici de curs del tutor/a de duració:

Porta d'entrada dels grups	Duració presentació a l'aula
Porta 1 (Entrada pàrquing)	1 hora 25 minuts
Porta 2 (Entrada lateral - C/Estel)	1 hora 20 minuts
Porta 3 (Entrada passeig 1)	1 hora 15 minuts
Porta 4 (Entrada passeig 2)	1 hora 10 minuts

7. Els grups dels primers cursos de cicles que utilitzin tallers també realitzaran una visita als tallers de l'edifici Drassanes i Mestral. (1er A, B i C de cuina i serveis, PFF/PTT de Cuina i serveis, 1er d'Elaboració de productes alimentaris, 1er de Direcció de cuina i 1er de Forneria, pastisseria i confiteria)
8. El tutor/a acompanya a l'alumnat fins a la porta de sortida (la mateixa que la d'entrada)





		PORTA 1 (Entrada Pàrquing)	PORTA 2 (Entrada lateral - C/ Estel)	PORTA 3 (Entrada Passeig 1)	PORTA 4 (Entrada Passeig 2)
9:00	GRUP	1er A Cuina i Serveis	2on A Cuina i Serveis	3er A Cuina i Serveis	2on Elaboració de p. alim.
	AULA	T-14	GIMNÀS	Restaurant Petit	T-13
	TUTOR	Sr. Jordi Frago	Sra. Anna Sedano	Sr. Vicente Mancheño	Sra. Anna Grijalbo
	PROF. SUPORT	Sr. Carles Pujol Sra. Míriam Soriano	Sra. Paloma Sáenz de Pablo Sr. Josep M. Riera	Sr. Ricard Martínez Sr. Albert Morro	Sr. Gerard Cros
9:30	GRUP	1er B Cuina i Serveis	2on B Cuina i Serveis	3er B Cuina i Serveis	
	AULA	D2 -Aula Magna	T-15	Cafeteria	
	TUTOR	Sr. Gerson Ribal	Sra. Sílvia Esparza	Sra. Montse Fusté	
	PROF. SUPORT	Sr. Carles Pujol Sra. Míriam Soriano	Sr. Manolo Ortega Sr. Marta Bonet	Sra. Natàlia Vidal Sr. Asier Lahera	
10:00	GRUP	1er C Cuina i Serveis	2on C Cuina i Serveis	2on Forneria, past. i confiteria	
	AULA	Restaurant Gran	T-25	T-21	
	TUTOR	Sr. Vidal Madrià	Sr. Guillermo Martínez	Sr. Roger Soler	
	PROF. SUPORT	Sra. Mireia Planas Sra. Mireia Nel-lo	Sr. Marta Bonet Sra. Mariví Avellà	Sr. Asier Lahera Sra. Assumpció Vilella	
10:30	GRUP	PTT/PFI Cuina i serveis	PTT/PFI Auxiliar de vendes	PTT/PFI Vivers i jardins	
	AULA	T-24	T-23	T-22	
	TUTOR	Sr. David Infantes	Sra. Núria Romero	Sr. Omar	
11:00	GRUP	1er Elaboració de prod. alim.	1er Guia, informació i ass. Tur.	2on Guia, informació i ass. Tur.	2on Direcció de cuina
	AULA	T-12	D3	D5	T-14
	TUTOR	Sra. Anna Grijalbo	Sra. Rosa Mari Garcia	Sra. Mireia Planas	Sr. Carles Pujol
	PROF. SUPORT	Sr. Gerard Cros	Sra. Anna Coloma Sr. Ferran Paris	Sra. Meritxell Sanabra Sra. Natàlia Vidal	Sra: Miriam Soriano Sr. Albert Morro
11:30	GRUP	1er Direcció de cuina	1er Agència de viatges	2on Agència de viatges	
	AULA	GIMNÀS	T-26	D6	
	TUTOR	Sr. Xavier Infantes	Sra. Mercè López	Sra. Anna Coloma	
	PROF. SUPORT	Sra. Anna Sedano Sra. Mireia Nel-lo	Sr. Manolo Ortega Sr. Ferran Paris	Sra. Mariví Avellà Sra. Meritxell Sanabra	
12:00	GRUP	1er Forneria, pastisseria i con.	1er Gestió d'allotjaments tur.	2on Gestió d'allotjaments tur.	
	AULA	T-25	T-11	D2 -Aula Magna	
	TUTOR	Sra. Assumpció Vilella	Sra. Marta Bonet	Sra. Miriam Soriano	
	PROF. SUPORT	Sr. Roger Soler Sr. Ricard Martínez	Sra. Lourdes Torres Sr. Ferran Paris	Sra. Mariví Avellà Sra. Meritxell Sanabra	