

CONVOCATÒRIA LOE ALUMNAT de 2n i 3r amb UFS pendents 1r i 2n

CURS 2020- 2021

PERÍODE: del 8 al 12 de febrer de 2021

CFGS DC	DIRECCIÓ EN CUINA	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Control de proveïment de matèries primeres	X. Infantes	12/02/2021	8:30 - 9:30	T-12
M2	Processos de preelaboració i conservació en cuina	C. Pujol / J.Jardí	12/02/2021	11:00-14:00	Cuina Central
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina (Teòric)	R. Martínez	10/02/2021	9:30-10:30	T-12
M3	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina (Pràctic)	R. Soler	11/02/2021	14:00 - 17:00	Aula Mar
M7	Gastronomia i nutrició	S. Pedret	10/02/2021	13:00 - 14:00	T-16
M6	Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	Mireia Nel-lo	12/02/2021	11:00 - 13:00	Aula Magna
M11	FOL	Manolo Ortega	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS GAT	GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Natàlia Vidal	10/02/2021	11:00 - 12:00	T-14
M2	Recepció i reserves	Lourdes Torres	09/02/2021	12:00 - 13:00	T-14
M3	Gestió del departament de pisos	Carne Papió	11/02/2021	13:00 - 14:00	T-12
M4	Protocol i relacions públiques	R. M. García	09/02/2021	9:30-10:30	T-14
M11	FOL	Marivi Avellá	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS AVGE	AGÈNCIES DE VIATGES	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Natàlia Vidal	10/02/2021	11:00 - 12:00	T-14
M4	Protocol i relacions públiques	R. M. García	09/02/2021	9:30-10:30	T-14
M8	Màrqueting turístic	Anna Coloma	08/02/2021	11:00-12:00	Aula Magna
M2	Destinacions turístiques	Mercè López	10/02/2021	13:00 - 14:00	Aula Magna
M3	Venda de serveis turístics (UF2)	Mercè López	09/02/2021	14:00 - 13:00	T-12
M11	FOL	Manolo Ortega	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGS GIAT	GUIA INFORMADOR I ASSISTENT TURÍSTIC	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Estructura del mercat turístic	Anna Coloma	09/02/2021	14:00 - 15:00	T-16
M2	Destinacions turístiques (UF1 i UF3)	Mercè López	10/02/2021	13:00 - 14:00	Aula Magna
M4	Protocol i relacions públiques	Lourdes Torres	11/02/2021	11:00 - 12:00	T-16
M5	Recursos turístics	R. M. García	12/02/2021	12:00 - 13:00	t-16
M8	Màrqueting turístic	Anna Coloma	08/02/2021	11:00-12:00	Aula Magna
M11	FOL	Mariví Avellà	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGM DECT 1	CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS EN RESTAURACIO (PRIMER)	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Ofertes gastronòmiques	Mireia Planas	12/02/2021	13:00 - 15:00	Aula Magna
M7C/10S	Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments	Mireia Nel-lo	12/02/2021	11:00 - 13:00	Aula Magna
M2 Cuina	Preelaboració i conservació d'aliments (UF3, UF4)	I. Pons / G. Ribal	10/02/2021	12:00 - 16:00	Cuina Central
M2 Cuina	Preelaboració i conservació d'aliments (UF1, UF2, UF5)	C. Pujol	09/02/2021	12:00 - 13:00	Aula Magna
M4 Cuina	Processis bàsics de pastissria i rebosteria (teòric)	V. Madrià	11/02/2021	12:00 - 13:00	Aula Magna
M4 Cuina	Processis bàsics de pastissria i rebosteria (pràctic)	V. Madrià / R. Martínez / C. Chamorro	08/02/2021	11:00 - 12:00	Llevades
M2 Serveis	Operacions bàsiques en bar i cafetria UF1, 2 i 3	M.Martí	09/02/2021	14:00 - 15:00	Cafeteria
M4 Serveis	Serveis en bar cafetria UF1, 3	C. Papió	10/02/2021	11:00 - 12:00	Aula Magna

CFGM DECT 2	CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS EN RESTAURACIO (SEGON)	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M8C/11S	FOL	M. Ortega + M. Avellà	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna
M3 Cuina	Tècniques culinàries UF 3	E. Estivill / C.Chamorro	11/02/2021	13:00 - 14:00	Aula Magna
M3 Cuina	Tècniques culinàries UF1, 2,4,5,6,7	M. Reyes / G. Martínez	09/02/2021	9:30 - 12:00	Cuina Gran
M3 Serveis	Operacions bàsiques en restaurant	P. Sáenz de Pablo	08/02/2021	15:00 - 17:00	Rest. Gran
M7 Serveis	El vi i el seu servei	Josep Biosca	08/02/2021	9:30 - 10:30	Aula Magna
M10C/8S	Anglès	Eduard Suñé	11/02/2021	11:00 - 12:00	Aula Magna
M9 Serveis	Segona llengua estrangera: Francès	Anna Sedano	10/02/2021	9:30 - 10:30	Aula Magna
M6 Serveis	Tècniques de comunicació en restauració	A. Sedano / P. Rosanes	12/02/2021	9:30 -11:00	Aula Magna

CFGM FORN	FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Elaboracions en forneria-brioixeria UF4, 5 i 6	Assumpció Vilella	04/02/2021	11:00 - 16:00	Aula Llevades
M2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (Pràctic)	Roger Soler	11/02/2021	9:30 - 13:00	Aula Mar
M2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (Teòric)	Asier Lahera	12/02/2021	9:30 - 10:30	T-16
M7	Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments	Mireia Nel-lo	12/02/2021	11:00 - 13:00	Aula Magna
M6	Operacions i control de magatzem	Ricard Martínez	10/02/2021	9:30 - 10:30	T-16
M9	Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	Alba Ramos	10/02/2021	11:00 - 12:00	T-16
M12	Anglès	E. Suñé - P. Rosanes	08/02/2021	12:00 13:00	T-16
M10	FOL	Manolo Ortega	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna

CFGM EPA	ELABORACIÓ PRODUCTES ALIMENTARIS	PROFESSOR/A	DIA	HORA	AULA ADJUDICADA
MÒDUL	NOM MÒDUL				
M1	Operacions de condicionat de primeres matèries	Gerard Cros	09/02/2021	10:30 - 13:00	Aula EPA
M3	Processat de productes alimentaris	Jorge Gómez	11/02/2021	11:00 - 13:00	Aula EPA
M7	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Gerard Cros	09/02/2021	9:30 - 10:00	Aula EPA
M10	FOL	Mariví Avellà	11/02/2021	8:30 - 10:30	Aula Magna
M5	Primeres matèries en la indústria alimentària	S. Pedret	10/02/2020	13:00 - 14:00	T-16