

HORARI CURS 2020-2021

PRIMER CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---------------|---|--|--|---|--|
| 08'00-9'00 | Tècniques culinàries Teoria Aula 3 | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments AULA 3 | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments AULA 3 | Preelaboració i conservació d'aliments CUINA | Tècniques culinàries Teoria Aula 3 |
| 09'00-10'00 | Ofertes gastronòmiques AULA 3 | Preelaboració i conservació d'aliments CUINA | Segona llengua estrangera: Francès AULA 3 | Tècniques culinàries CUINA | Postres de restauració CUINA |
| 10'00-11'00 | Ofertes gastronòmiques AULA 3 | Tècniques culinàries CUINA | Llengua estrangera: Francès AULA 3 | Tècniques culinàries CUINA | Postres de restauració CUINA |
| 11,00 – 11'30 | ESBARJO cafeteria | ESBARJO | ESBARJO cafeteria | ESBARJO | ESBARJO |
| 11'30– 12'30 | Llengua estrangera: Anglès AULA 3 | Tècniques culinàries CUINA | Operacions bàsiques en restaurant AULA 3 | Productes culinàries CUINA | Postres de restauració CUINA |
| 12'30 – 13'30 | Operacions bàsiques en restaurant SALA | Productes culinàries CUINA | Operacions bàsiques en restaurant SALA | Productes culinàries CUINA | Postres de restauració CUINA |
| 13'30 – 15'00 | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | |

HORARI CURS 2020-2021

SEGON CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---------------|---|--|---|---|--|
| 08'00-9'00 | Processos bàsics de pastisseria i Rebosteria CUINA | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Aula 3 T | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria CUINA | Productes culinàries T AULA 3 | Productes culinàries T AULA 3 |
| 09'00-10'00 | Preelaboració i conservació d'aliments CUINA | Segona llengua estrangera: Francès AULA 3 | Preelaboració i conservació d'aliments CUINA | Formació i orientació laboral AULA 3 | Empresa i iniciativa emprenedora AULA 3 |
| 10'00-11'00 | Tècniques culinàries CUINA | Segona llengua estrangera: Francès AULA 3 | Tècniques culinàries CUINA | Formació i orientació laboral AULA 3 | Empresa i iniciativa emprenedora AULA 3 |
| 11,00 – 11'30 | ESBARJO | ESBARJO cafeteria | ESBARJO | ESBARJO cafeteria | ESBARJO cafeteria |
| 11'30– 12'30 | Productes culinàries CUINA | Llengua estrangera: Anglès AULA 3 | Productes culinàries CUINA | Operacions bàsiques en Restaurant AULA 3 | Síntesi de cuina Projecte AULA 3 |
| 12'30 – 13'30 | Productes culinàries CUINA | Operacions bàsiques en Restaurant SALA | Productes culinàries CUINA | Operacions bàsiques en Restaurant AULA 3 | Síntesi de cuina Projecte AULA 3 |
| 13'30 – 15'00 | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | |

HORARI CURS 2020-2021

TERCER CURS CFGM CUINA, **FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA**

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOURS | DIVENDRES |
|---------------|--|--|---|--|---|
| 08'00-9'00 | Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria (T) AULA 102 | Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria (T) | Síntesis de forneria, pastisseria i confiteria (T) AULA 4 | Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria (T) AULA 102 | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària (T) AULA 102 |
| 09'00-10'00 | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en confiteria i altres especialitats | Productes d'obrador | Elaboracions en forneria-brioxeria |
| 10'00-11'00 | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en confiteria i altres especialitats | Productes d'obrador | Elaboracions en forneria-brioxeria |
| 11,00 – 11'30 | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO |
| 11'30– 12'30 | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en forneria-brioxeria | Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria | Productes d'obrador | Síntesis de forneria, pastisseria i confiteria cuina |
| 12'30 – 13'30 | Elaboracions en forneria-brioxeria | Elaboracions en forneria-brioxeria | Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria | Productes d'obrador | Síntesis de forneria, pastisseria i confiteria cuina |
| 13'30 – 15'00 | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | Dinar o servei | |

La resta d'hores no marcades es realitzen a cuina (partida pastisseria)

HORARI CURS 2020-2021
PRIMER CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---------------|-------------------------------|---|---|--|---|
| 08'00-9'00 | Recepció i reserves AULA 2 | Estructura del mercat turístic AULA 2 | Direcció d'allotjaments turístics AULA 2 | Recursos humans en allotjament AULA 2 | Operacions bàsiques en restaurant AULA 3 |
| 09'00-10'00 | Protocol i RRPP AULA 2 | Gestió del departament de pisos AULA 2 | Anglès 1 AULA 2 | FOL AULA 2 | EIE AULA 2 |
| 10'00-11'00 | Protocol i RRPP AULA 2 | Gestió del departament de pisos AULA 2 | Anglès 1 AULA 2 | FOL AULA 2 | EIE AULA 2 |
| 11,00 – 11'30 | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO |
| 11'30– 12'30 | Màrqueting turístic AULA 2 | Francès AULA 2 | Estructura del mercat turístic AULA 2 | Comercialització d'esdeveniments 1r | Direcció d'allotjaments turístics 1er |
| 12'30 – 13'30 | Màrqueting turístic AULA 2 | Francès AULA 2 | Recepció i reserves AULA 2 | Comercialització d'esdeveniments 1r | Recepció i reserves 1r |
| 13'30– 15'00 | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | |

HORARI CURS 2020-2021

SEGON CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---------------|---|---|--|---|--|
| 08'00-9'00 | Projecte de gestió d'allotjament 2n | Direcció d'allotjaments turístics AULA 1 | Màrqueting turístic AULA 1 | Direcció d'allotjaments turístics AULA 1 | Bugaderia |
| 09'00-10'00 | Recepció i reserves AULA 1 | Protocol i RRPP AULA 2 | Direcció d'allotjaments turístics AULA1 | Francès 2 AULA 2 | Màrqueting turístic 2n |
| 10'00-11'00 | Recepció i reserves AULA 1 | Protocol i RRPP AULA 2 | Direcció d'allotjaments turístics AULA1 | Francès 2 AULA 2 | Recursos humans en allotjament 2n |
| 11,00 – 11'30 | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO | ESBARJO |
| 11'30– 12'30 | Direcció d'allotjaments turístics AULA 1 | Gestió del departament de pisos AULA 2 | Direcció d'allotjaments turístics AULA1 | Anglès 2n Allotjament | Projecte de gestió d'allotjament 2n |
| 12'30 – 13'30 | Direcció d'allotjaments turístics AULA 1 | Gestió del departament de pisos AULA 2 | Màrqueting turístic AULA 1 | Anglès 2n Allotjament | Recursos humans en allotjament 2n |
| 13.30-15.00 | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | Dinar/SERVEI | |