

Convocatòria exàmens Gener 2022
Del 31 de gener al 4 de febrer de 2022

Dimarts 1 de febrer	8:10 – 9:10	9:10-10:10	10:30 – 11:30	11:30 – 12:30	14:30 – 15:30
	Productes Culinaris Irene Aliguer Lloc: Menjador alumnes (Alumnes aprovats de teòrica fan examen pràctic el dijous dia 3 de febrer)	FOL/EIE Bel Ribas Lloc: Menjador alumnes	Tècniques culinàries (teòric) Silvia Codina Lloc: Menjador alumnes. (Alumnes aprovats del teòric fan l'examen pràctic el dijous 3 febrer. Uniforme i maletí complet)	Anglès Francès Ofertes Gastronòmiques Gemma Serra Lloc: Aula 1	Processos bàsics Pastisseria (teòric) Maria Elhombre Lloc: Informàtica (Alumnes aprovats del teòric fan examen pràctic el dijous dia 3 de febrer)
Dimecres 2 de febrer	8:10 – 9:10	9.10-10:10	10:30 – 11:30	11:30 – 12:30	13:30 – 14:30
		Matèries primeres, operacions i control de magatzem i seguretat i higiene Núria Carbó Lloc: Menjador alumnes	Elaboracions en Confiteria/Productes obrador Josep Lluís Mitjans Lloc: Menjador alumnes	Postres en restauració Joan Jordi Vila Lloc: Hall pasti	
Dijous 3 de febrer	9:10 – 10:10	10:30-11.30	13:30 – 14:30	14:30 – 15:30	14:30 – 17:30
	Operacions en bar /El vi i el seu servei Serveis en restauració i esdeveniments especials	Pre-elaboració Diana Piera Lloc: Menjador alumnes.	Elaboracions en Forneria Oriol Borrull Presentació i venda	Operacions bàsiques en restaurant/Tècniques en comunicació	Processos bàsics Pastisseria (pràctic) Maria Elhombre Lloc: Aula Pastisseria



	<i>Núria Febrer</i> Lloc: Menjador alumnes Examen pràctic de productes culinaris. Cal portar: Maletí i uniforme complet.		Lloc: Hall Pasti	<i>Iñaki Larrea</i> Lloc: Aula 3 ENTREGA DEL CRÈDIT DE SÍNTESI, SALA DE PROFESSORS, A LA NÚRIA CARBÓ (únicament els dies 1, 2 i 3 de febrer)	Uniforme i maletí complet
--	--	--	------------------	---	---------------------------

CFGS - DIRECCIÓ DE CUINA

Dimarts 1 de febrer	8:10 – 9:10	9:10-10:10	8:30 – 14:30	11:30 – 17:30	14:30 – 15:30
	Control i proveïment Gestió de Costos Irene Aliguer Lloc: Aula 3	FOL/EIE <i>Bel Ribas</i> Lloc: Aula 3 Gestió qualitat i Administrativa/Recursos humans <i>Gemma Serra</i> Lloc: Aula 3	Preelaboració Superior (teòric) <i>Silvia Codina</i> Lloc: Aula 3 (Alumnes aprovats al teòric fan l'examen pràctic el dijous dia 3 febrer. Uniforme i maletí complet.) + Entrega dossier Dual	Elaboracions Patisserie <i>Maria Elhombre</i> Lloc: Aula 3 + Examen pràctic	
Dimecres 2 de febrer	8:10 – 9:10	9.10-10:10	10:30 – 11:30	11:30 – 12:30	14:30 – 15:30
		Nutrició i Gastronomia Processos d'elaboració culinària <i>Cesc Molera</i>		Gestió de producció/Entrega i presentació Projecte	Anglès <i>Gemma Llauredó</i> Lloc: Aula 3





		Lloc: Informàtica		<i>Joan Jordi Vila</i> Lloc: Aula 3	
--	--	-------------------	--	--	--

Cal que els alumnes que no assisteixen al centre actualment, es posin en contacte amb la secretaria del centre per gestionar la matrícula dels exàmens extraordinaris.

