

CALENDARI RECUPERACIONS JUNY SEGON, TERCER I SUPERIOR '21

	MÒDULS	UBICACIÓ
Dilluns, 31 de maig 2021		
8 – 14 h	Elaboracions processos culinàris - Pràctic Prof Cesc Molera	Aula Demo
Dimarts, 1 de juny 2021		
8 – 14 h	Processos preelaboració Superior – Pràctic Prof. Silvia Codina	Aula Demo
9 – 10h	Pre-elaboració. (1r) Prof. Dina Piera	Aula 1
	Postres en restauració. (3r) Projecte/Gestió producció (Superior) Prof. Joan Vilà	Aula 2
10,30 – 11,30 h	Tècniques culinàries (1r) Prof: Veronica Mesa/Francesc	Aula 1
	Tècniques en comunicació. (3r) Prof. Núria Febrer	Aula 2
11:30-12:30 h	Operacions i Control. (3r pastisseria) Prof. Núria Carbó	Aula 1
12:30-14h	Processos bàsics en pastisseria-Teòrica. (2n). Prof. Maria Elhombre/Laura Soy /Cesc Molera Part pràctica: Divendres 4 de juny de 8 a 11hs. (cal portar maletí i uniforme)	Aula 3/Aula Pastisseria
Dimecres, 2 de juny 2021		
8-9 h	Pràctiques Higieniques (Superior) Recursos humans (Superior) Prof: Veronica Mesa/Francesc	Aula 1
9 – 10,30 h	<i>FOL.</i> (1r i 2n) i <i>Superior</i> Empresa i iniciativa empenedora (3r) Prof. Bel Ribas	Aula 1
10,30 – 11,30 h	Ofertes gastronòmiques. (1r) Qualitat Turística i Comercialització-Superior Prof. Gemma Serra	Aula 1
10,30 – 13 h	Elaboracions en confiteria. (2n) Prof. Marti Roca Productes obrador (3r) Prof. Josep Lluís Mitjans	Aula 1
12 – 13 h	Operacions bàsiques en restaurant (1r) Prof: Lorena Yuste	Aula 2
11,30 – 13 h	Elaboracions en confiteria-Teòrica -	Aula 4

	Superior Prof. Maria Elhombre	
13 – 14 h	Productes culinàries (2n) Prof. Irene Aliguer Recuperació part pràctica de productes culinàries. (2n) Divendres 11 a 14 hs (cal portar maletí i uniforme)	Aula 2/Cuina clients
Dijous, 3 de juny 2021		
8 – 9 h	Elaboracions culinàries Superior – Teòric Nutrició i gastronomia Prof. Cesc Molera	Aula 1
9 – 10 h	Anglès 1r i 2n i Superior Prof. Gemma Llauredó/Gemma Serra	Aula 1
10-11 h	Matèries Primeres de 1r Prof. Núria Carbó	Aula 1
	Francès. 3r Serveis Prof. Martí Boleda	Aula 2
10-11 h	Control i Proveïment – Gestió de Costos Prof. Irene Aliguer	Aula 4
11-12 h	El vi i el seu servei 3r Serveis Sommelieria/ Sala Superior Prof. Ma Àngels Vilanova	Aula 2
	Seguretat i higiene (2n) Prof. Verónica Mesa	Aula 3
11 – 12 h	Processos preelaboració Superior - Teòric Prof. Silvia Codina	Aula 4
12 – 13 h	Presentació i venda 3r Pastisseria Prof: Martí Roca	Aula 1
12 – 13 h	Operacions en bar cafeteria/Serveis en bar cafeteria. Prof. Iñaki Larrea	Aula 2
13 – 14 h	Serveis en restaurant i esdeveniments especials. Prof. Núria Febrer	Aula 2
13-14 h	Elaboracions en forneria. Prof. Oriol Borrull	Aula 2
Divendres, 4 de juny 2021		
8 – 11 h	Processos bàsics en pastisseria-Pràctica (2n). Prof. Maria Elhombre/Laura Soy /Cesc Molera (cal portar maletí i uniforme)	Aula Pastisseria
8 – 14 h	Elaboracions en confiteria – Superior Prof. Maria Elhombre (cal portar maletí i uniforme)	Aula Pastisseria

11 – 14 h	Productes culinaris. (2n) Prof. Irene Aliguer, Txumi (cal portar maletí i uniforme)	Cuina clients
-----------	---	---------------

2n i 3r CRÈDIT DE SÍNTESI Data màxima entrega dijous 3 Juny al corresponent tutor/a de grup o coordinadora de cicles

CRÈDIT DE SÍNTESI CONVOCATORIES ANTERIORS: Data màxima dijous 3 Juny a la Sala de professors. Responsable: Núria Carbó