**CALENDARI RECUPERACIONS JUNY SEGON, TERCER i SUPERIOR ’22**

|  | MÒDULS | UBICACIÓ |
| --- | --- | --- |
| **Dimarts, 7 de juny 2022** |
| 8 – 14 h | **Processos preelaboració Superior – Pràctic****Elaboracions culinàries Superior-Pràctic**Prof. Cesc Molera/Irene Aliguer | Aula Demo |
| 9 – 10h | Pre-elaboració. (1r)Prof. Silvia Codina / Laura SoyDossier de la Dual | Aula 1 |
| Postres en restauració. (3r)Gestió producció (Superior)Prof. Joan Vilà | Aula 2 |
| 10,30 – 11,30 h | Tècniques culinàries (1r) Prof: Irene Aliguer | Aula 1 |
| Tècniques en comunicació. (3r)Prof. Helena Sota | 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 MoleraPart pràctica: Divendres 10 de juny de 8 a 11hs. (cal portar maletí i uniforme) | Aula 3/Aula Pastisseria |
| **Dimecres, 8 de juny 2022** |
| 8-9 h | **Pràctiques Higièniques (Superior)**Recursos humans (Superior)Prof: Gemma Serra | Aula 1 |
| 9 – 10,30 h | *FOL*. (1r i 2n) i *Superior*Empresa i iniciativa emprenedora (3r)Prof. Bel RibasProjecte (superior)Prof. Joan Vilà | 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 RocaProductes 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 - Superior**Prof. Maria Elhombre | Aula 4 |
| 13 – 14 h | Productes culinaris (2n) Prof. Edgar Garcia/Jose Ma. MurianaRecuperació part pràctica de productes culinaris. (2n)Divendres 11 a 14 hs (cal portar maletí i uniforme) | Aula 2/Cuina clients |
| **Dijous, 9 de juny 2022** |
| 8 – 9 h | **Elaboracions culinàries Superior** – Teòric**Nutrició i gastronomía**Prof. Cesc Molera | Aula 1 |
| 9 – 10 h | **Anglès 1r i 2n i *Superior***Prof. Gemma Llauradó/Gemma Serra | Aula 1 |
| 10-11 h | Matèries Primeres de 1r Prof. Núria Carbó | Aula 1 |
| Francès. 3r ServeisProf. Helena Sota | 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 ServeisSommelieria/ Sala SuperiorProf. Núria Febrer | Aula 2 |
| Seguretat i higiene (2n)Prof. Núria Carbó | Aula 3 |
| 11 – 12 h | **Processos preelaboració Superior - Teòric**Prof. Cesc Molera | Aula 4 |
| 12 – 13 h12 – 13 h | Presentació i venda 3r Pastisseria Prof: Martí Roca | Aula 1 |
| 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, 10 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. Txumi /Edgar(cal portar maletí i uniforme) | Cuina clients |

2n i 3r CRÈDIT DE SÍNTESI Data màxima entrega dijous 9 de juny al corresponent tutor/a de grup o coordinadora de cicles

CRÈDIT DE SÍNTESI CONVOCATÒRIES ANTERIORS: Data màxima dijous 9 de juny a la Sala de professors. Responsable: Núria Carbó.

DOSSIER DUAL Data màxima entrega **dimarts 7 de juny** al corresponent tutor/a de grup o coordinadora de cicles.