

**CFGS DIRECCIÓ DE CUINA**

<b>MÒDULS</b>	<b>DIA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>	<b>PROFESSOR RESPONSABLE</b>	<b>CONTACTE</b>
CONTROL DE PROVEÏMENT I DE MATÈRIES PRIMERES	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Irene Aliguer	ialiguer@iestona.net
PROCESSOS DE PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ A LA CUINA	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Irene Aliguer	ialiguer@iestona.net
ELABORACIONS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA A LA CUINA	18-d'oct.	10:30	Aula informàtica	Josep Lluís	jmitjans@iestona.net
PROCESSOS D'ELABORACIÓ CULINÀRIA	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Irene Aliguer	ialiguer@iestona.net
GESTIÓ DE LA PRODUCCIÓ A LA CUINA	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Irene Aliguer	ialiguer@iestona.net
GESTIÓ DE LA QUALITAT I DE LA SEGURETAT	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Gemma Serra	gserra@iestona.net
GASTRONOMIA I NUTRICIÓ	18-d'oct.	10:30	Aula informàtica	Cesc Molera	fmolera@iestona.net
GESTIÓ ADMINISTRATIVA I COMERCIAL EN LA RESTAURACIÓ	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Gemma Serra	gserra@iestona.net
RECURSOS HUMANS I DIRECCIÓ D'EQUIPS A LA RESTAURACIÓ	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Gemma Serra	gserra@iestona.net
ANGLÈS	18-d'oct.	11:30	Aula informàtica	M. Àngels Fàbrega	mfabrega@iestona.net
FOL	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
EIE	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
PROJECTE	18-d'oct.	10:30	Aula professors	Lorena Yuste	lyuste@iestona.net

**CFGM PASTISSERIA I FORNERIA**

<b>MÒDULS</b>	<b>DIA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>	<b>PROFESSOR RESPONSABLE</b>	<b>CONTACTE</b>
ELABORACIONS EN FORNERIA I BRIOIXERIA	18-d'oct	9:10	Aula 3	Miquel Villacrosa	mvillacrosa@iestona.net
PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA	18-d'oct	10:30	Aula 1	Miquel Villacrosa	mvillacrosa@iestona.net
POSTRES EN RESTAURACIÓ	16-d'oct	13:30	Aula 1	Toni Cruells	tcruells@iestona.net
MATÈRIES PRIMERES	16-d'oct	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
FOL	17-d'oct	9:10	Aula 4	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
ANGLÈS	18-d'oct	11:30	Aula informàtica	M. Àngels Fàbrega	mfabrega@iestona.net
ELABORACIONS EN CONFITERIA I ALTRES ESPECIALITATS	19-d'oct	10:30	Aula Menjador	Martí Roca	mroca@iestona.net
PRODUCTES D'OBRADOR	19-d'oct	11:30	Aula 3	Josep Lluís Mitjans	jmitjans@iestona.net
OPERACIONS I CONTROL DE MAGAZEM EN LA INDÚSTRIA	16-d'oct	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
SEGURETAT I HIGIENS	16-d'oct	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
PRESENTACIÓ I VENDA	16-d'oct	8:10	Menjador família	Sílvia Codina	scodina@iestona.net
EIE	16-d'oct	12:30	Aula 2	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
SÍNTESI	18-d'oct	10:30	Aula professors	Lorena Yuste	lyuste@iestona.net

**CFGM SERVEIS**

<b>MÒDULS</b>	<b>DIA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>	<b>PROFESSOR RESPONSABLE</b>	<b>CONTACTE</b>
OFERTES GASTRONÒMIQUES	17-d'oct	9:10	Aula 4	Gemma Serra	gserra@iestona.net
OPERACIONS BÀSIQUES AL BAR CAFETERIA	17-d'oct	11:30	Aula Bar	Iñaki Larrea	ilarrea@iestona.net
OPERACIONS BÀSIQUES AL RESTAURANT	16-d'oct	11:30	menjador clients	Lorena i Núria Febrer	lyuste@iestona.net / nfebrer@iestona.net
SERVEIS AL RESTAURANT I ESDEVENIMENTS ESPECIALS	16-d'oct	11:30	menjador clients	Lorena i Núria Febrer	lyuste@iestona.net / nfebrer@iestona.net
ANGLÈS	18-d'oct	11:30	Aula informàtica	M. Àngels Fàbrega	mfabrega@iestona.net
FOL	17-d'oct	9:10	Aula 4	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
SERVEIS AL BAR CAFETERIA	17-d'oct	11:30	Aula Bar	Iñaki Larrea	ilarrea@iestona.net
TÈCNiques DE COMUNICACIÓ	16-d'oct	11:30	menjador clients	Lorena i Núria Febrer	lyuste@iestona.net / nfebrer@iestona.net
EL VI I EL SEU SERVEI	16-d'oct	11:30	menjador clients	Lorena i Núria Febrer	lyuste@iestona.net / nfebrer@iestona.net
ANGLÈS	18-d'oct	11:30	Aula informàtica	M. Àngels Fàbrega	mfabrega@iestona.net
FRANCÈS	16-d'oct	11:30	menjador clients	Lorena i Núria Febrer	lyuste@iestona.net / nfebrer@iestona.net
SEGURETAT I HIGIENE	16-d'oct	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
EIE	16-d'oct	12:30	Aula 2	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
SÍNTESI	18-d'oct	10:30	Aula professors	Lorena Yuste	lyuste@iestona.net

**CFGM CUINA**

<b>MÒDULS</b>	<b>DIA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULA</b>	<b>PROFESSOR RESPONSABLE</b>	<b>CONTACTE</b>
OFERTES GASTRONÒMIQUES	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Gemma Serra	gserra@iestona.net
PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS	16-d'oct.	13:30	Aula 2	Sergi Dardé	sdarde@iestona.net
TÈCNIQUES CULINÀRIES	16-d'oct.	10:30	Menjador família	Toni Cruells	tcruels@iestona.net
PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA	18-d'oct.	10:30	Aula 1	Miquel Villacrosa	mvillacrosa@iestona.net
FOL	17-d'oct.	9:10	Aula 4	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
ANGLÈS TÈCNIC	18-d'oct.	11:30	Aula informàtica	M. Àngels Fàbrega	mfabrega@iestona.net
MATÈRIES PRIMERES	16-d'oct.	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
PRODUCTES CULINÀRIS	16-d'oct.	8:10	Menjador família	Edgar garcía	egarcia@iestona.net
POSTRES EN RESTAURACIÓ	16-d'oct.	13:30	Aula 1	Toni Cruells	tcruels@iestona.net
SEGURETAT I HIGIENE	16-d'oct.	10:30	Menjador família	Núria Carbó	ncarbo@iestona.net
EIE	16-d'oct.	12:30	Aula 2	Montse Salvans	msalvans@iestona.net
SÍNTESI	18-d'oct.	10:30	Aula professors	Lorena Yuste	lyuste@iestona.net