

	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
1R CURS					
MP1 Ofertes gastronòmiques	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	GEMMA SERRA	gserra@iestona.net
MP2 (HT10)Preelaboració i conservació d'aliments	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	SÍLVIA CODINA	scodina@iestona.net
MP3 (HT10)Tècniques culinàries	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	TONI CRUELLS	tcruels@iestona.net
MP4 (HT10) i MP02 (IA60)Processos bàsics de pastisseria i	14 OCTUBRE	08:10 A 09:10	TEORICA PASTISSERIA	XAVIER MEDALLA	xmedalla@iestona.net
MP8 FOL	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	MONTSE SALVANS	msalvans@iestona.net
MP10 Anglès	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	ÀNGELS FÀBREGA	mfabrega@iestona.net
MP6 (IA60) Postres en restauració	14 OCTUBRE	13:30 A 15:30	AULA 1	SERGI DARDÉ	sdardé@iestona.net
MP1 (IA60) Elab. En forneria	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	ORIOL BORRULL	oborrull@iestona.net
MP2 (HT30) Operacions bàsiques bar cafeteria	17 OCTUBRE	11:30 A 13:30	AULA BAR	IÑAKI LARREA	ilarrea@iestona.net
MP3 (HT30)Operacions bàsiques al restaurant	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	NÚRIA FEBRER	nfebrer@iestona.net

2N CURS	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
MP9 (IA60) Matèries primeres i processos	17 OCTUBRE	13:30 A 14:30	TEÒRICA PASTI	NÚRIA CARBÓ	ncarbo@iestona.net
MP5 (HT10) Productes culinàris	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	EDGAR GARCÍA	egarcia@iestona.net
MP6 (HT10) Postres en restauració	14 OCTUBRE	13:30 A 15:30	AULA 1	SERGI DARDÉ	sdardé@iestona.net
MP7 (HT10) Seguretat i higiene	17 OCTUBRE	14:30 A 15:30	TEÒRICA PASTI	NÚRIA CARBÓ	ncarbo@iestona.net
MP8 FOL	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	MONTSE SALVANS	msalvans@iestona.net
MP9 EIE	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	MONTSE SALVANS	msalvans@iestona.net
MP11 -13(HT10, IA60, HT30) Síntesi	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	SERGI DARDÉ IÑAKI LLARREA ORIOI BORRULL MARTÍ ROCA	mroca@iestona.net oborrull@iestona.net
MP3 (IA60) Elaboracions en confiteria	14 OCTUBRE	14:30 A 16:30	AULA 4	MARTÍ ROCA	mroca@iestona.net
MP1 (IA60) Elaboracions en forneria i brioixeria	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	ORIOI BORRULL	oborrull@iestona.net
MP5 (IA60) Productes d'obrador	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	JOSEP LLUÍS	jmitjans@iestona.net
MP6 (IA60) Operacions i control de magatzem	14 OCTUBRE	09:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	NÚRIA CARBÓ	ncarbo@iestona.net
MP8 (IA60) Presentació i venda	14 OCTUBRE	09:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	NÚRIA CARBÓ	ncarbo@iestona.net
MP2 (HT30) op. bàsiques bar cafeteria (UF4)	17 OCTUBRE	11:30 A 13:30	AULA BAR	IÑAKI LARREA	ilarrea@iestona.net
MP4 (HT30) Serveis en bar cafeteria teòrica	17 OCTUBRE	11:30 A 13:30	AULA BAR	IÑAKI LARREA	ilarrea@iestona.net
MP5 (HT30) Serveis al restaurant i esdeveniments teòrica	15 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA INFORMÀTICA	LORENA YUSTE	lyuste@iestona.net
MP6 (HT30) Tècniques de comunicació en la rest. teòrica	15 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA INFORMÀTICA	LORENA YUSTE	lyuste@iestona.net
MP7 (HT30) El vi i el seu servei teòrica	15 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA INFORMÀTICA	LORENA YUSTE	lyuste@iestona.net
MP8 (HT30) Anglès	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	ÀNGELS FÀBREGA	mfabrega@iestona.net
MP9 (HT30) Segona llengua estrangera (Francès)	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	NÚRIA FEBRER	nfebrer@iestona.net

3R CURS	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
MP1 (IA60) Elab. Forneria i brioixeria	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	ORIOB BORRULL	oborrull@iestona.net
MP5(IA60) Productes d'obrador	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	JOSEP LLUÍS	jmitjans@iestona.net
MP3 (IA60) Elaboracions en confiteria	14 OCTUBRE	14:30 A 16:30	AULA 4	MARTÍ ROCA	mroca@iestona.net
MP6 (IA60) Operacions i control magatzem	17 OCTUBRE	12:30 A 14:30	TEÒRICA PASTI	NÚRIA CARBÓ	ncarbo@iestona.net
MP8 (IA60) Presentació i venda	16 OCTUBRE	11:30 A 12:30	AULA INFORMÀTICA	PEP CABOT	jcabot@iestona.net
MP2 (HT10) Preelaboració i conservació d'aliments 3r pasti	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	SÍLVIA CODINA	scodina@iestona.net
MP5 (HT10) Productes culinàris	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	DINA PIERA	dpiera@iestona.net
MP4 (HT10) Processos bàsics de pastisseria	14 OCTUBRE	08:10 A 09:10	TEORICA PASTISSERIA	XAVIER MEDALLA	xmedalla@iestona.net
MP6 (HT10) Postres en restauració	14 OCTUBRE	13:30 A 15:30	AULA 1	SERGI DARDÉ	sdardé@iestona.net
MP11 (HT10) MP13 (IA60) Síntesi	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	CESC MOLERA, PEP CABOT	mroca@iestona.net

	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
RECUPERACIONS PRÀCTIQUES	CADA PROFESSOR INDICARÀ SI HI HA PART PRÀCTICA				
PREELABORACIÓ	18 OCTUBRE	08:10 A 10:10	CAMBRA FREDA	SERGI DARDÉ	
TÈCNIQUES CULINÀRIES	18 OCTUBRE	08:10 A 10:10	CUINA PEDAGÒGICCA	TONI CRUELLS	
PROCESSOS BÀSICS PASTISSERIA	18 OCTUBRE	08:10 A 10:10	CUINA PEDAGÒGICCA	XAVIER MEDALLA	
POSTRES EN RESTAURACIÓ	18 OCTUBRE	08:10-10:10	CAMBRA FREDA	SERGI DARDÉ	
ELABORACIONS EN FORNERIA	18 OCTUBRE	09:10 A 11:10	FORNERIA	ORIOL BORRULL	
OPERACIONS BAR CAFETERIA SERVEIS BÀSICS BAR CAFETERIA	18 OCTUBRE	08:10-10:10	BAR	IÑAKI LARREA	
OPERACIONS BÀSIQUES RESTAURANT EL VI I EL SEU SERVEI SERVEIS DE REST. I ESDEVENIMENTS	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	MENJADOR CLIENTS	IÑAKI LARREA	
PRODUCTES CULINÀRIS	18 OCTUBRE	08:10 A 11:10	CUINA RESTAURANT	EDGAR GARCÍA DINA PIERA	
PROCESSOS DE PREELABORACIÓ	18 OCTUBRE	08:10 A 10:10	CAMBRA FREDA	IRENE ALIGUER	
PROCESSOS ELABORACIÓ CULINÀRIA	18 OCTUBRE	08:10 A 11:10	CUINA RESTAURANT	EDGAR GARCÍA	
ELABORACIONS EN CONFITERIA	18 OCTUBRE	08:10 A 11:10	PASTISSERIA	MARTÍ ROCA	

1R DIRECCIÓ DE CUINA	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
MP1 (HTDO) Control i proveïment de matèries primeres	15 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	NÚRIA FEBRER	nfebrer@iestona.net
MP2 (HTDO) Processos de preelaboració i conservació en	16 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	IRENE ALIGUER	ialiguer@iestona.net
MP3 (HTDO) Elaboracions de pastisseria i rebosteria en	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	JOSEP LLUÍS MITJANS	jmitjans@iestona.net
MP4 (HTDO) Processos d'elaboració culinària	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	EDGAR GARCÍA	egarcia@iestona.net
MP6 (HTDO) Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	GEMMA SERRA	gserra@iestona.net
MP7 (HTDO) Gastronomia i nutrició	15 OCTUBRE	09:10 A 10:10	AULA INFORMÀTICA	CESC MOLERA	fmolera@iestona.net
MP8 (HTDO) Gestió administrativa i comercial en restauració	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	GEMMA SERRA	gserra@iestona.net
MP10 (HTDO) Anglès	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	ÀNGELS FÀBREGA	mfabrega@iestona.net
MP11 (HTDO) Fol	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	MONTSE SALVANS	msalvans@iestona.net

2N DIRECCIÓ CUINA	DIA	HORA	AULA	PROFESSOR	CORREU PROFESSOR
MP4 (HTDO) Processos d'elaboració culinària	14 OCTUBRE	15:30 A 16:30	AULA 4	EDGAR GARCÍA	egarcia@iestona.net
MP9 (HTDO) Recursos humans i direcció d'equips en restauració	17 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEORICA PASTISSERIA	GEMMA SERRA	gserra@iestona.net
MP5 (HTDO) Gestió de la producció en cuina	16 OCTUBRE	08:10 A 10:10	TEÒRICA PASTI	IRENE ALIGUER	ialiguer@iestona.net
MP12 (HTDO) EIE	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	MONTSE SALVANS	msalvans@iestona.net
MP10 (HTDO) Anglès	14 OCTUBRE	10:30 A 12:30	AULA 1	ÀNGELS FÀBREGA	mfabrega@iestona.net
PROJECTE	15 OCTUBRE	09:10 A 10:10	AULA INFORMÀTICA	CESC MOLERA	fmolera@iestona.net