



HORARI CURS 2023-2024 PRIMER CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Tècniques culinàries Teoria Aula 3	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments AULA 3	Llengua estrangera: Anglès AULA 3	Llengua estrangera: Anglès AULA 3	Formació i orientació laboral 1er AULA 3
09.30-10.30	Ofertes gastronòmiques AULA 3	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Segona llengua estrangera: Francès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
10.30-11.00	ESBARJO cafeteria	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO	ESBARJO
11.00-12.00	Ofertes gastronòmiques AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Formació i orientació laboral 1er AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
12.00 – 13.00	Síntesi SALA	Tècniques culinàries CUINA	Síntesi SALA	Productes culinàries CUINA	Tècniques culinàries Teoria Aula 3
13.00 – 14.00	Síntesi SALA	Productes culinàries CUINA	Síntesi SALA	Productes culinàries CUINA	TUTORIA
14.00 – 15'30	Dinar o servei Síntesi	Postres restauració Síntesi	Dinar o servei Síntesi	Postres Restauració Síntesi	

HORARI CURS 2023-24 SEGON CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Processos bàsics de pastisseria i Rebosteria CUINA	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Aula 3 T	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria CUINA	<i>Formació i orientació laboral</i> AULA 3	Productes culinàries T AULA 3
09.30-10.30	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	<i>Segona llengua estrangera:</i> Francès AULA 3	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Llengua estrangera: Anglès AULA 3	<i>Empresa i iniciativa emprenedora</i> AULA 3
10.30-11.00	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO cafeteria
11.00-12.00	Tècniques culinàries CUINA	<i>Segona llengua estrangera:</i> Francès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Productes culinàries T AULA 3	<i>Empresa i iniciativa emprenedora</i> AULA 3
12.00 – 13.00	Productes culinàries CUINA	Síntesi Restaurant SALA	Productes culinàries CUINA	Síntesi Restaurant SALA	Síntesi de cuina Projecte AULA 3
13.00 – 14.00	Productes culinàries CUINA	Síntesi Restaurant SALA	Productes culinàries CUINA	Síntesi Restaurant SALA	TUTORIA
14.00 – 15.30	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	

HORARI CURS 2023-24

TERCER CURS CFGM PASTISSERIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria (T)	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria)	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària (T) AULA 102
09.30-10.30	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en confiteria i altres especialitats	Productes d'obrador	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
10.30-11.00	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11.00-12.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en confiteria i altres especialitats	Productes d'obrador	Síntesis de forneria, projecte
12.00-13.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria	Productes d'obrador	Síntesis de forneria, projecte
13.00-14.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria	Productes d'obrador	TUTORIA
14.00-15.00	Síntesis de pastisseria	Síntesis de pastisseria	Síntesis de pastisseria	Síntesis de pastisseria	

La resta d'hores no marcades es realitzen a cuina (partida pastisseria)



HORARI CURS 2023-2024 PRIMER CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 09:30	Gestió del departament de pisos	Estructura del mercat turístic	Estructura del mercat turístic	Màrqueting turístic	Màrqueting turístic
09:30 10:30	Comercialització d'esdeveniments	Gestió del departament de pisos	Anglès	FOL	EIE
10:30 11:00	ESBARJO				
11:00 12:00	Comercialització d'esdeveniments	Gestió del departament de pisos	Anglès	FOL	EIE
12:00 13:00	Recepció i reserves	Anglès	Recepció i reserves	Protocol i RRPP	Màrqueting turístic
13:00 14:00	Recepció i reserves	Anglès	Recepció i reserves	Protocol i RRPP	TUTORIA
13:30 15:00	Dinar/SERVEI				CLAUSTRE

HORARI CURS 2023-2024 SEGON CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 09:30	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics
09:30 10:30	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Francès	Direcció d'allotjaments turístics
10:30 11:00	ESBARJO				
11:00 12:00	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Direcció d'allotjaments turístics	Francès	Direcció d'allotjaments turístics
12:00 13:00	Direcció d'allotjaments turístics	Francès	RRHH	RRHH	Direcció d'allotjaments turístics
13:00 14:00	Direcció d'allotjaments turístics	Francès	RRHH	RRHH	TUTORIA
13:30 15:00	Dinar/SERVEI				CLAUSTRE