

CALENDARI RECUPERACIONS JUNY 2017

	MÒDULS	UBICACIÓ
Dimecres, 14 de juny 2017		
9 – 10h	Pre-elaboració. (1r) Prof. Silvia Codina	Aula 1
	Postres en restauració. (3r) Prof. Toni Cruells	Aula 2
10,30 – 11,30 h	Tècniques culinàries (1r) Prof: Josep Maria Murriana/ Irene Aliguer	Aula 1
	Tècniques en comunicació. (3r) Prof. Miquel Madrigal	Aula 2
11:30-12:30 h	Operacions i Control. (3r pastisseria) Seguretat i Higiene. (2n) Prof. Núria Carbó	Aula 1
12:30-14h	Processos bàsics en pastisseria. (2n). Prof. Maria Elhombre	Aula 1
Recuperació part pràctica de pre-elaboració i tècniques culinàries. (1r) Hora: 15h (cal portar maletí i uniforme).		
Dijous, 15 de juny 2017		
9 – 10 h	FOL. (1r i 2n) Empresa i iniciativa emprenedora (3r) Prof. Bel Ribas	Aula 1
10,30 – 11,30 h	Ofertes gastronòmiques. (1r) Prof. Edgar García	Aula 1
10:30 – 13 h	Elaboracions en confiteria. (2n) Prof. Martí Roca Productes obrador (3r) Prof. Josep Lluís Mitjans	Aula 1
12 – 13 h	Operacions bàsiques en restaurant (1r) Prof: Iñaki	Aula 2
13 – 14 h	Tècniques culinàries (2n) part teòrica Prof. Cesc Molera	Aula 1
Recuperació part pràctica de productes culinàries. (2n) Hora: 15h (cal portar maletí i uniforme) Prof: Cesc Molera/Xavi Ribolleda		

Divendres, 16 de juny 2017		
9 – 10 h	Anglès 1r i 2n. Prof. Gemma Llauradó	Aula 1
10-11 h	Matèries Primeres de 1r Prof. Núria Carbó	Aula 1
	Francès. 3r Serveis Prof. Lourdes Pujol	Aula 2
11-12 h	El vi i el seu servei 3r Serveis Prof. Lorena/Carles	Aula 2
12 – 13 h	Presentació i venda 3r Pastisseria Prof: Silvia Codina	Aula 1
	Operacions en bar cafeteria/Serveis en bar cafeteria. Prof: Carles Cuende/Miquel Madrigal	Aula 2
13 – 14 h	Serveis en restaurant i esdeveniments especials. Prof: Lorena Yuste	Aula 2

2n i 3r CRÈDIT DE SÍNTESI Data màxima entrega divendres 16 Juny al corresponent tutor/a de grup.

CRÈDIT DE SÍNTESI CONVOCATORIES ANTERIORS: Data màxima div 16 Juny a la Sala de professors. Responsable: Núria Carbó