

Pla d'actuació 2021/2022

Setembre 2021



Taula de continguts

1	Introducció	4
2	diagnosi	4
2.1	Àmbit curricular	4
2.2	Àmbit geogràfic	4
2.3	Marc horari	4
3	Organització	5
3.1	Grups estables	5
3.1.1	Criteris de configuració	6
3.1.2	Docents assignat	6
3.1.3	Agrupacions i nombre d'alumnes	6
3.1.4	Mesures flexibilitzadores.	7
3.2	Organització de l'alumnat	7
	Cicle formatiu de grau mitjà de de Forneria, pastisseria i confiteria	7
	Cicle formatiu de grau mitjà de Cuina, gastronomia i serveis de restauració	7
	Itinerari Formatiu Especial d'hoteleria	8
	Pla de formació inicial d'auxiliar de forneria i pastisseria	9
	Pla de formació inicial d'auxiliar d'hoteleria Salvador Seguí	9
	cicle formatiu de grau superior de Direcció de Cuina i serveis de restauració:	9
	cicle formatiu de grau superior de Gestió d'allotjaments turístics:	10
3.3	Organització d'entrades i sortides	10
	Vies d'accés i sortida al centre	10
	Espais de vestidors	11
3.4	Organització d'espais d'esbarjo	15
4	organització de l'activitat docent	15
5	Relació amb la comunitat educativa	16
6	Servei de menjador i cafeteria	17
7	Pla de neteja	17
7.1	Neteja i desinfecció d'espais comuns	17
7.2	Recursos físics i materials	17
7.3	Seguretat i higiene	18
7.4	Prevenió de riscos laborals	21
7.5	Documentació addicional	22
8	Protocol d'actuació en cas de detectar un possible cas de covid-19	36
8.1	Detecció de possibles casos per simptomatologia compatible amb la covid-19	36



8.2	Seguiment de casos	36
9	Seguiment del pla	37
	Annex 1 – Horaris	37

1 INTRODUCCIÓ

Amb la finalitat de preveure les mesures extraordinàries a aplicar en el aquest context de la pandèmia provocada per la COVID 19, i en el marc del Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'autonomia dels centres educatius, elaborem aquest Pla d'organització de centre (POC) i segons les instruccions del Pla d'actuació per al curs 2021-2022 per Covid-19 dels Departaments d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya.

2 DIAGNOSI

L'Institut d'Hoteleria i Turisme de Lleida, és un centre exclusivament de formació professional, on s'imparteixen cicles formatius de grau mitjà i superior, així com PFI de les famílies d'Hoteleria i turisme i Indústries alimentàries.

A més a més, aquest curs s'inicia un Itinerari Formatiu Específic de la família d'hoteleria.

2.1 Àmbit curricular

El fet que tota la formació que ofereix sigui post obligatòria i amb una gran càrrega de formació pràctica que en molts casos, necessita de interacció social per assolir el resultats d'aprenentatge, fa que sigui necessari preveure el màxim possible les mesures de seguretat necessàries per compatibilitzar la formació i la seguretat.

Tots el cicles formatius de la nostra oferta de cicles formatius s'imparteix en modalitat Dual, és a dir, els alumnes poden realitzar part del currículum en empreses, i tots ells han de realitzar formació en centres de treball.

2.2 Àmbit geogràfic

L'alumnat del centre prové de tota la província de Lleida, la zona d'Aragó que hi limita, i fins i tot de les terres de l'Ebre.

Aquesta dispersió geogràfica de l'alumnat provoca problemes per l'hora d'entrada, ja que molts d'ells venen de les seves poblacions d'origen en transport públic, que els deixa a l'estació de trens o l'estació d'autobusos, i allí tenen que agafar l'autobús urbà que els porta al complex Caparrella, amb una periodicitat de una hora. Aquesta circumstància, condiona l'organització de l'entrada escalonada que hem previst.

2.3 Marc horari

Els cicles formatis de grau mitjà de Cuina i gastronomia i el de Servei de restauració i el de grau superior de Direcció de Cuina i Direcció en Serveis en restauració, tenen un horari marc que va de 8:30 del matí fins les 17:00 de la tarda de dilluns a dijous, mentre que el divendres, va de 8:30 fins les 14:30.

El cicles formatius de grau superior de Gestió d'Allotjaments Turístics i l'IFE tenen un marc horari de 09:00 a 14:30 i el PFI de forneria i pastisseria de 09:00 a 15:00.

Per evitar aglomeracions, hem establert diferents horaris d'entrada i sortida i disposem de dues portes, la principal i la de la vinya.

S'adjunten els horaris en el punt 4 organització de l'activitat docent.

3 ORGANITZACIÓ

L'organització de l'activitat docent per al curs 2021/2022 es basarà en mantenir el màxim possible una configuració de grups estables, amb la finalitat de poder fer una traçabilitat de contactes el més acurada i centralitzada possible en cas de l'aparició d'algun cas de Covid19.

No obstant, tot i que s'implantaran les màximes mesures de seguretat marcat, no podem oblidar que la realització de pràctiques de serveis de restaurant en modalitat de simulació real, implica la interacció amb clients, ja siguin grups del mateix centre, com clients externs en el restaurant pedagògic, així com entre els grups de cuina i serveis de restaurant que proporcionen el servei.

Per altra banda, també hem de remarcar que els mòduls d'Empresa i Iniciativa Emprenedora (EIE) i Formació i orientació laboral (FOL) s'ajunten en els cicles de grau superior de Gestió d'Allotjaments Turístics i Direcció de cuina i serveis de restauració, per una banda, i els de grau mitjà de segon de Serveis de restauració i Forneria, pastisseria i confiteria per una altra.

3.1 Grups estables

Els grups estables previstos són els següents:

Cfgm combinat de Cuina gastronomia i serveis de restauració 1A (CGSR 1A)

Cfgm combinat de Cuina gastronomia i serveis de restauració 1B (CGSR 1B)

Cfgm de Cuina i gastronomia 2(CUINA 2A)

Cfgm de Cuina i gastronomia 2(CUINA 2B)

Cfgm de Serveis de restauració 2 (SERVEIS 2)

Cfgs combinat de Direcció de cuina i serveis en restauració 1 (DIR 1)

Cfgs Direcció de cuina i serveis en restauració 2 (DIR 2)

Cfgs de Gestió d'allotjaments turístics 1 (GAT 1)

Cfgs de Gestió d'allotjaments turístics 2 (GAT 2)

Cfgm de Forneria, pastisseria i confiteria 1 (FPC 1)

Cfgm de Forneria, pastisseria i confiteria 2 (FPC 2)

IFE d'auxiliar d'hoteleria

PFI de Forneria i pastisseria (PFI PF)

PTT d'hoteleria amb el Salvador Seguí (PFI SS)

3.1.1 Criteris de configuració

Els grups estables equivaldran als grups classe. Cada grup té un/a tutor/a que actua com a cohesionador i orientador del grup, a l'hora que si és possible la seva realització, organitzarà i portarà a terme el mòdul de Formació en centres de treball i les estades Duals a l'empresa si és el cas.

3.1.2 Docents assignat

Pel que fa al grup de docents que imparteixen classe en un grup, s'intentarà que sigui el més estable possible, no obstant, pel que fa al nombre total de docents que donen classes a cada grup, hem de tenir en compte algunes situacions que fans que aquest sigui una mica més elevat del que semblaria necessari a primer cop d'ull, i són els següents:

- A tots els cicles d'hoteleria i turisme en el currículum hi ha dos idiomes, francès i anglès, impartits per especialistes en la matèria.
- Els primers dels cicle formatiu de grau mitja de la família d'hoteleria i Turisme, combinen les especialitats de cuina i serveis de restaurant, amb el que el nombre de professors augmenta. El mateix passa amb tos els cursos del cicle formatiu de grau superior de Direcció, que combina cuina i serveis de restaurant.
- L'existència de grans blocs de pràctiques, ha condicionat l'assignació de professorat per poder garantir la dedicació horària d'aquests.
- En alguns casos, s'ha primat la organització i gestió dels tallers per facilitar el seguiment de les activitats docents en aquests.

A continuació es proporcionen les dades concretes.

3.1.3 Agrupacions i nombre d'alumnes

Actualment, el nombre d'alumnes que hi ha al centre i seguint el criteri d'agrupament que s'ha anomenat anteriorment, ens porta a grups relativament nombrosos.

CICLE	Alumnes.	CICLE	Alumnes
CFGM CGSR 1A	17	CFGS DIR 1	27
CFGM CGSR 1B	16	CFGS DIR 2	16
CFGM CUINA 2A	20	CFGS GAT 1	2
CFGM CUINA 2B	20	CFGS GAT 2	12
CFGM SERVEIS 2	19	IFE D'HOTELERIA	12
CFGM FPC 1	20	PFI FORNERIA I PASTIS.	11 ¹
CFGM FPC 2	7	PTT D'HOTELERIA	15

¹ En el moment d'elaborar aquest pla la matrícula està oberta.

3.1.4 Mesures flexibilitzadores.

Des del curs 19/20 estem impartint cicles en formació Dual, i des del curs 20/21 tots els cicles formatius s'imparteixen segons la distribució curricular del Departament d'Educació el maig de 2020, que augmenta les hores de Formació en centres de treball (FCT), i les hores del mòdul de síntesi, que és susceptible de ser realitzat a l'empres en la modalitat de formació en alternança (DUAL). Aquest tipus de formació en alternança es considera com una mesura flexibilitzadora, i que afecta a la distribució i organització del curs.

3.2 Organització de l'alumnat

La diversitat de grups i distribucions que s'han definit a l'inici d'aquest document, fa que aquest curs 20/21 hi hagi una gran diversitat de situacions, que plasmem a continuació

Cicle formatiu de grau mitjà de de Forneria, pastisseria i confiteria

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes previst	Tutor/a	Docents previstos	Espais
FPC 1	20	Xavier Martí	Faust Ferrer Xavier Martí Eduard Almacellas Montse Ormo	AULA 10 i 4 <i>Taller forneria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor de la vinya
FPC 2	7	Faust Ferrer	Jordi Pons Eduard Almacellas Rosa Salvia Carne Gimenez Xavier Martí Montse Ormo Faust Ferrer	AULA 9 i10 <i>Taller pastisseria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor de la vinya

Cal destacar que el grup de Forneria, pastisseria i confiteria 2 (FP2), en els mòduls de FOL i EIE s'ajunta amb Serveis 2 per rendibilitzar hores de professorat.

Cicle formatiu de grau mitjà de Cuina, gastronomia i serveis de restauració

Aquests grups tenen un gran nombre de docents assignats perquè fan la doble especialitat i a més, es desdoblen al mòdul d'anglès, pel que els dos últims docents són d'anglès, i tenen el grup partit de manera estable.

Pel que fa al grup de Restaurant 2, es desdobla a les pràctiques de restaurant, amb el que té un horari de professor molt extens en aquestes matèries, i això obliga a diversificar els docents.

Per altra banda, en tots dos grups de 2n de Cuina hi ha alumnes que tenen dos itineraris formatius diferents i per tant, en algunes classes es separen i els que van iniciar l'itinerari fa dos cursos, s'ajunten amb els companys de CGSR 1.



GRUP ESTABLE	Nombre alumnes	Tutor/a	Docents previstos	Espais
CGSR 1A	17	Esther Pi	Esther Pi Anna M. De Madariaga Miquel A. López	AULA 3 i 5 <i>Taller Cuina</i> <i>Taller Restaurant</i> <i>Taller Cafeteria</i> <i>Taller pastisseria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor principal
CGSR 1B	16	Eduard Almacellas	Jordi Fígols César Ibáñez Sebastià Duch Eduard Almacellas Faust Ferrer Margarit Torre Montse Ormo /o/ Paco Sánchez	
CUINA 2A	20	Paco Sánchez	Carles Frago Jordi Fígols Lluís Bonillo Miquel Mena	AULA 4 i CO-WORQUING <i>Taller Cuina</i> <i>Taller Forneria</i> <i>Taller cafeteria</i> <i>Taller menjador informàtica</i> Vestidor principal
CUINA 2B	20	Lluís Bonillo	Jordi Pons Carme Giménez Eduard Almacellas Paco Sánchez Sebastià Duch ²	
SERVEIS 2	19	Miquel A. López	Ana M.. De Madariaga Esther Pi Miguel A. López Josep M. Riera Rosa Sàlvia Carme Giménez Paco Sánchez Marga Torre	AULA 3 i 4 <i>Taller Restaurant</i> <i>Taller Cafeteria</i> <i>Informàtica</i> <i>I+D</i> Vestidor central

Itinerari Formatiu Especial d'hoteleria

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes	Tutor/a	Docents previstos	Espais
IFE 1	12	Gemma Oliver	Salvador Vilalta	AULA 7 <i>Cafeteria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor vinya

² Aquest professor únicament el tenen els alumnes que varen començar el doble itinerari de cuina i serveis de restaurant el curs 19-20.

Pla de formació inicial d'auxiliar de forneria i pastisseria

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes	Tutor/a	Docents previstos	Espais
PFI PF	11	Josep R. Cases	Josep R. Cases Rosa Salvia Marga Torre Montse Ormo	AULA 10 <i>Taller forneria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor vinya

Pla de formació inicial d'auxiliar d'hoteleria Salvador Seguí

Aquest grup és de gestió compartida amb l'Institut Municipal d'Ocupació Salvador Seguí de l'Ajuntament de Lleida. Del nostre centre hi depèn la gestió administrativa i els docents, i s'hi realitzen principalment les classes pràctiques.

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes previst	Tutor/a	Docents previstos	Espais
PTT SS	15	Anna Canes	Anna Canes Manel García Salvador Vilalta	<i>Taller cuina central</i> <i>Taller restaurant</i> <i>Taller de cafeteria</i> <i>informàtica</i> Vestidor vinya

cicle formatiu de grau superior de Direcció de Cuina i serveis de restauració:

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes previst	Tutor/a	Docents previstos	Espais
DIR 1	27	Josep M. Riera	César Ibañez Josep R. Cases Josep M. Riera César Obaéz Miquel Mena Mercè Tomàs Carme Giménez Marga Torre Montse Ormo /o/ Paco Sánchez	AULA 3, 4 i 8 <i>Taller Restaurant</i> <i>Taller Forneria</i> <i>Taller Cambra freda</i> <i>Taller Cafeteria</i> <i>Informàtica</i> Vestidor vinya

Com ja hem dit, es tracta d'un grup que combina restauració i cuina el que fa que hi hagi professorat de les dues especialitats, que a més, al ser molt nombrós el desdoblament als mòduls pràctics i a Idiomes., així com un tecnòleg, una professora de FOL que els té a l'aula juntament amb GAT 1 i una professora de francès i dos d'anglès, ja que es tracta d'un grup nombrós que desdoblament.

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes previst	Tutor/a	Docents previstos	Espais
DIR 2 Cuina	16	César Ibáñez	César Ibáñez Mercè Tomàs Miquel Mena Eduard Almacellas Neus Brenuy Montse Ormo	AULA 8 <i>Taller Pedagògic</i> <i>Cuina central</i> <i>informàtica</i> Vestidor pedagògic Vestidor vinya

Com en el cas anterior, fan Empresa i Iniciativa Emprenedora conjuntament amb GAT 2. Per altra banda, hem de tenir en compte que alguns d'aquests alumnes estan fent formació Dual a les empreses.

cicle formatiu de grau superior de Gestió d'allotjaments turístics:

GRUP ESTABLE	Nombre alumnes previst	Tutor/a	Docents previstos	Espais
GAT 1	2	Robert Vilà	Robert Vilà Divina Salvadó Carme Giménez Paco Sánchez Marga Torre	AULA 6 Vestidor de la Vinya
GAT 2	12	Divina Salvadó	Robert Vilà Divina Salvadó Neus Brenuy Eduard Almacellas Paco Sánchez Marga Torre	BIBLIOTECA Vestidor de la Vinya

3.3 Organització d'entrades i sortides

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida és un centre extens, tot a planta baixa, amb zones diferenciades. Per al curs vinent, l'organització serà la següent

Vies d'accés i sortida al centre

Entrada principal. És àmplia i té dues portes. S'obriran totes dues, i una serà d'entrada i l'altra de sortida.

Al matí, que és l'hora de màxima afluència, entraran per aquesta porta els grups corresponents al grau mitjà d'hoteleria i turisme i el PTT d'hoteleria, tret que tinguin assignat un vestidor en una altra zona.

S'habilitarà la porta d'accés a la zona d'indústries alimentàries que anomenarem "**porta de la vinya**". Aquesta serà únicament una porta d'entrada durant 1 hora



aproximadament al matí. Hi accediran els grups de Indústries alimentàries, PFI i grau superior.

La **porta principal** és la **única via de sortida** del centre a part de les portes d'emergència, que no es contemplen en aquest apartat.

Les entrades es fan esglaonades, segons consta en els horaris de grup.

Espais de vestidors

Donat que les classes pràctiques de la majoria de les especialitats que impartim requereixen la utilització d'una uniformitat i per tant un canvi de roba, contemplem tant en els horaris d'entrada com de sortida, la utilització d'espais de vestuari que puguin garantir igualment les mesures higiènic-sanitàries requerides per l'actual situació.

S'habilita zona de vestidors al **restaurant pedagògic** per als grups que tenen pràctiques en aquest espai. Aquesta mesura descongestionarà les altres dues entrades. A continuació, horaris i zona de vestidors. En groc estan marcades les entrades, i en verd les sortides.

VESTIDOR PRINCIPAL

	DILLUNS	A	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 08:40	CUINA 2 α	SERVEIS 2	CUINA 2 α		
08:40 a 08:50	CGSR 1A	CGSR 1A	CGSR 1B	CGSR 1B	CGSR 1B
08:50 a 09:00		CUINA 2 β	CUINA 2 β	CUINA 2 β	
09:00 a 09:10		CUINA 2 α			
09:10 a 09:30					
09:30 a 10:00					
10:00 a 10:30	SERVEIS 2	CGSR 1B	CGSR 1A	SERVEIS 2	SERVEIS 2
10:30 a 11:00					
11:00 a 11:30			SERVEIS 2		
11:30 a 12:00	CGSR 1A	CUINA 2 β			
12:00 a 12:30					CGSR 1B
12:30 a 13:00	PFI SS	SERVEIS 2			
13:00 -13:30				CGSR 1A	
13:30 a 14.00			SERVEIS 2		
14:00 a 14:30	CGSR 1A			CUINA 2 α	
14:30 a 15:00	CUINA 2 α				
15:00 a 15:30	SERVEIS 2				
15:30 a 15:55		CUINA 2 α	CUINA 2 α	CUINA 2 β	
15:55 a 16:25			CUINA 2 β	SERVEIS 2	
16:25 a 16:50		CGSR 1B	CGSR 1B	CGSR 1B	
16:50 a 17:00	CGSR 1A	CGSR 1A	CGSR 1A	CGSR 1A	
17:05 a 17:15					

VESTIDOR INDÚSTRIES					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 08:40	FPC 1	DIRECCIÓ 1 CUINA	FPC 1	DIRECCIÓ 2	
08:40 a 08:50	PTT SS	PFI PF	PFI PF	PFI PF	
08:50 a 09:00		IFE HOTELERIA	DIRECCIÓ 1 CUINA		IFE HOTELERIA
09:00 a 09:10			DIRECCIÓ 2		
09:10 a 09:30					
09:30 a 10:00					
10:00 a 10:30	IFE HOTELERIA		IFE HOTELERIA	FPC 2	
10:30 a 11:00					
11:00 a 11:30					
11:30 a 12:00	FPC 2	IFE HOTELERIA			
12:00 a 12:30	IFE HOTELERIA		IFE HOTELERIA		
12:30 a 13:00					
13:00 -13:30		PFI PF	PFI PF		IFE HOTELERIA
13:30 a 14:00		FPC 2		FPC 2	
14:00 a 14:30	PTT SS	PTT SS	FPC 2	PFI PF	
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55	FPC 1		FPC 1		
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50	FPC 2	DIRECCIÓ 1 CUINA	FPC 2	DIRECCIÓ 2	
16:50 a 17:00			DIRECCIÓ 1 CUINA	CUINA 2α	
17:05 a 17:15					

VESTIDOR PEDAGÒGIC					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 08:40					
08:40 a 08:50	CUINA 2β	DIRECCIÓ 1 SERVEIS	DIRECCIÓ 1 SERVEIS		
08:50 a 09:00					
09:00 a 09:10					
09:10 a 09:30					
09:30 a 10:00					
10:00 a 10:30				SERVEIS 2	
10:30 a 11:00					
11:00 a 11:30					
11:30 a 12:00					
12:00 a 12:30					
12:30 a 13:00					
13:00 -13:30					
13:30 a 14.00					
14:00 a 14:30					
14:30 a 15:00	CUINA 2β				
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50		DIRECCIÓ 1 SERVEIS	DIRECCIÓ 1 SERVEIS	SERVEIS 2	
16:50 a 17:00					
17:05 a 17:15					

3.4 Organització d'espais d'esbarjo

Com ja hem dit, el nostre és un centre de formació post-obligatòria, amb un nombre elevat d'alumnat major d'edat, amb el que és difícil definir espais completament separats.

Ja habitualment, i per facilitar el funcionament del taller cafeteria, hi ha diferents horaris per realitzar la ½ hora d'esbarjo al matí.

També es pot considerar temps d'esbarjo la franja horària destinada a dinar. També en aquest cas, es fan dos tornos.

En tots dos casos, es procurarà que es mantingui la distància de seguretat i es promourà l'ús de mascaretes mentre no s'està consumint aliments.

Per facilitar l'espai entre l'alumnat, s'han habilitat diferents patis a l'aire lliure: el de cafeteria, el del menjador i el de indústries alimentàries.

A continuació s'adjunta Planning organitzatiu.

TORN	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10:30	PPC 1 20	CGSR 1A 17	CUINA 2 α 20	CGSR 1B 16	CGSR 1B 16
		SERVEIS 2 18	PPC 1 20	FPC 2 7	IFE 12
			GAT 2 12	GAT 2 12	PFI PF 15
TOTALS	20	35	40	35	43
11:00	CGSR 1B 16	PFI PF 15	PFI PF 15	PFI PF 15	CGSR 1A 17
	PPC2 7	GAT 1 2	SERVEIS 2 18	PPC 1 16	CUINA 2α 20
	DIRECCIÓ 1 27	GAT 2 12	DIRECCIÓ 2 16	IFE 12	PFC 2 7
	GAT 1 2		GAT 1 2	DIRECCIÓ 1 27	PPC 1 20
	GAT 2 12		GAT 2 12	GAT 1 2	GAT 1 2
				GAT 2 12	
TOTALS	64	29	63	72	78
12:00	PFI PF 15	IFE 12	IFE 12		CUINA 2β 20
	IFE 12				SERVEIS 2 18
					DIRECCIÓ 1 27
					DIRECCIÓ 2 16
TOTALS	27	12	12	0	81

4 ORGANITZACIÓ DE L'ACTIVITAT DOCENT

Tots els ensenyaments professionals es basen en la pràctica, però en els cicles de les famílies d'Hoteleria, turisme i indústries alimentàries, la pràctica manipulativa i el tracte amb el client són el fil conductor de la majoria dels resultats d'aprenentatge.

Durant la primera setmana de curs, es preveu fer formació i informació específica sobre les eines d'aprenentatge a distància, en previsió que pugui haver èpoques de confinament.

Els tallers que ofereixen el servei de dinars a l'alumnat, no estaran actius per rebre públic fins el 4 d'octubre. Durant les primeres setmanes, l'horari serà de 09:00



a 14:30 amb la finalitat que l'alumnat pugui anar a dinar a casa. De la mateixa manera, no hi haurà servei de cafeteria fins el 13 d'octubre. El restaurant pedagògic, obrirà les seves portes al públic extern el 2 de novembre.

En cas de períodes de confinament de docents i/o estudiants, s'establiran mitjans per poder continuar les classes via telemàtica.

Les eines que el centre prioritza per a la formació són:

- Eines Gsuit
- Moodle.

Com a eines de comunicació,

- Correu electrònic corporatiu

Com a eines de informació i difusió

- Ieduca (programa de gestió de centre)
- Pàgina web
- Instagram
- Twiter
- Facebook
- Telegram

No es descarta incorporar altres eines si es considera interessant.

5 RELACIÓ AMB LA COMUNITAT EDUCATIVA

Es mantindrà **relació telemàtica** amb els següents grups:

- Procediment de matrícula
- Reunió d'inici de curs amb les famílies de l'alumnat nou al centre per explicar el funcionament d'aquest i la difusió i informació del pla d'organització.
- Reunió amb les famílies després de l'avaluació inicial per informar del desenvolupament de l'activitat lectiva.
- Reunions de consell escolar.
- Reunió amb l'Associació de mares i pares de l'alumnat (AMPA)

Pel que fa a **les reunions individuals de seguiment amb les famílies** les farem preferentment per telèfon, correu electrònic i Ieduca. En cas de fer una trobada presencial, es farà mantenint les mesures de seguretat. En funció de la situació de pandèmia i si la família pot es podran fer per videoconferència.

6 SERVEI DE MENJADOR I CAFETERIA

A l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, el servei de menjador i cafeteria, es dona en els tallers i com complement a la formació pràctica dels alumnes dels cicles formatius, tant de grau superior com mitjà, a excepte del cicle formatiu de grau superior de gestió d'allotjaments turístics.

Farem torns per donar el servei de menjador a tot l'alumnat del centre que fa jornada partida que a més faran l'entrada al taller de forma esglaonada per poder mantenir els grups bombolla. La cafeteria té menys capacitat, i per intentar donar servei al màxim d'alumnes possible, fem dos torns, amb un calendari de grups que poden accedir al servei, que aniran canviant segons les dades d'ocupació permesa.

DINAR AL MENJADOR CENTRAL

TORN	DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS	
12:00	GCSR 1A	17	CGSR 1B	16	GCSR 1A	17	GCSR 1A	17
	CUINA 2a	20	CUINA 2a	20	CGSR 1B	16	CUINA 2a	20
	CUINA 2b	20	CUINA 2b	20	CUINA 2b	20	CUINA 2b	20
	SERVEIS 2	18	FPC 2	8	FPC 2	8	SERVEIS 2	18
	DIRECCIÓ 2	16	DIRECCIÓ 1	27	DIRECCIÓ 1	27	DIRECCIÓ 2	16
		DIRECCIÓ 2	16					
TOTALS		91		107		88		91
13:30	GCSR 1B	16	GCSR 1A	17	CUINA 1a	20	GCSR 1B	16
	FPC 1	20	SERVEIS 2	18	SERVEIS 2	18	FPC 1	20
	FPC 2	8	FPC 1	20	FPC 1	20	FPC 2	8
	DIRECCIÓ 1	27	DIRECCIÓ 2	16	DIRECCIÓ 2	16	DIRECCIÓ 1	27
	TOTALS		71		55		74	
Total diari		162		162		162		162

7 PLA DE NETEJA

La neteja sempre és un punt molt important en el nostre centre, ja que la nostra activitat docent es basa en la manipulació d'aliment, però en aquestes circumstàncies extremarem les mesures.

A continuació detallem el pla:

7.1 Neteja i desinfecció d'espais comuns

Inicialment durant el primer trimestre, hi haurà una persona de l'empresa de neteja durant tot el dia per mantenir la neteja i desinfecció principalment dels vestidors i banys. El calendari de l'ús dels vestidors serà el que marcarà el seu horari.

7.2 Recursos físics i materials

Punts de rentat de mans amb sabó amb dosificador i tovalloletes d'un sol ús a totes les aules.

Punts de col·locació de dispensadors de solució hidroalcohòlica a les entrades del centre, en zones comunes i tallers.

Cartells informatius

Mascaretes per accedir al centre. Cal portar-les de casa.

Mascaretes higièniques per als professionals, estoc de mascaretes quirúrgiques per a la gestió de la detecció d'un possible cas de COVID-19 durant l'activitat al centre, un estoc de guants per a activitats concretes, gel hidroalcohòlic i dispensadors, i un termòmetre de distància per a incorporar-lo a la farmaciola.

7.3 Seguretat i higiene

Accions prèvies	Temporització	Responsables
1. Validar nou pla de neteja de l'empresa contractada.	Juliol 2020	Direcció
2. Comprovar el proveïment específic. Mascaretes, guants, gel...	Juliol-Setembre	Direcció
3. Formar i informar a professorat. Formació a càrrec del Departament d'Educació. Informar sobre els documents de Portal de Centres relacionats amb el COVID-19. <i>"Ventilació i sistemes de climatització en establiments i locals de concurrència humana".</i> <i>"Recomanacions d'higiene per al sector de la restauració. Mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19 DE L'Agència Catalana de Seguretat alimentària" i</i> <i>"Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2" de l'instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) Servicios de restauración, Directrices i recomendaciones.</i>	1a i 2a setmana setembre.	Departament d'Educació. Direcció.
4. Organitzar les aules tenint en compte les recomanacions d'higiene per al sector de la restauració de l'Agència catalana de Seguretat Alimentària: <u>A la cuina i aules de forneria.</u> <ul style="list-style-type: none"> • Durant l'elaboració del menjar extreure les condicions d'higiene i la resta de pràctiques correctes de manipulació d'aliments amb especial cura el control de temperatures i contaminacions encreuades: <ul style="list-style-type: none"> ○ Assegurar una temperatura de cocció de 65 °C en el centre del producte (mínim 4 minuts). ○ Conservar els aliments a temperatures adequades (els refrigerats entre 0 i 4 °C i els congelats a un màxim de -18 °C). 		

Accions prèvies	Temporització	Responsables
<ul style="list-style-type: none"> ○ Separar els aliments crus dels cuinats i evitar contaminacions encreuades. ○ Fer una bona gestió dels al·lèrgens a fi d'evitar al·lèrgies i/o intoleràncies. ● Rentar en el rentavaixelles tots els estris i fer servir una temperatura superior a 60 °C. L'equipament per rentar els gots es pot fer servir com a pas previ al rentavaixelles, no com a substitutiu, ja que no s'arriba a temperatures superiors als 60 °C. <p><u>Organització del servei</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planificar les tasques i processos de treball a fi de garantir la distància de seguretat establerta per les autoritats sanitàries. <ul style="list-style-type: none"> ○ Facilitar Informació clara i formació actualitzada sobre les mesures específiques que es vagin implantant. ○ Pautes d'higiene per a cada lloc de treball, abans, durant i en finalitzar la jornada. ● Organitzar l'entrada dels "clients" per garantir sempre distàncies de seguretat. Evitar la salutació amb contacte físic, inclòs donar-se la mà. ● Eliminar els elements decoratius de les taules i barra o de qualsevol lloc susceptible de ser tocat amb les mans. ● Eliminar de les taules les setrillers, cartes... Es pot optar per informar verbalment de l'oferta gastronòmica o fer servir pissarres. ● Assegurar-se d'informar sobre els ingredients al·lèrgens. ● Per al pa, fer servir recipients que es puguin posar al rentavaixelles (no utilitzar cistelles). ● Promoure el pagament amb targeta per evitar tocar diners. Si no fos possible, concentrar en una persona el cobrament, que s'ha de rentar i desinfectar les mans abans i després de tocar els diners. ● Mantenir els elements del servei (vaixelles, coberts, gots, copes i gerros,...) guardats en un lloc tancat o protegit abans del seu ús. 		



Accions prèvies	Temporització	Responsables
<ul style="list-style-type: none"> • Parar les taules just abans de rebre els clients. Fer servir mascaretes i rentar-se les mans abans de parar-la. • Al restaurant d'aplicació només pot accedir al lavabo una persona, llevat que la persona necessiti de l'assistència d'una altra. • Ventilar el màxim possible. 		
<p>5. Formar i informar a tot alumnat.</p> <p>En cas de pràctiques en tallers, INSISTIR en els següents aspectes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per evitar la contaminació encreuada és recomanable no tocar amb les mans objectes personals (mòbil, ulleres, etc.) durant la jornada. En cas que hi hagi contacte amb les mans, cal fer una minuciosa neteja de mans immediatament. <p>Cal dur els cabells recollits, roba neta i no portar joies, les ungles han d'estar curtes i netes.</p> <p>El rentat de mans ha de ser freqüent i sistemàtic.</p> <p>Cal utilitzar mascareta en la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat, quan a la cuina no es pugui garantir una distància amb la resta del personal i/o en el servei del menjar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenir present que l'ús de guants no substitueix el rentat de mans i que pot ser un focus de contaminació. Cal canviar-los amb freqüència suficient i tenir cura especial en la seva manipulació i eliminació. • Les mascaretes i guants de rebuig s'han de Col·locar a una paperera amb tapa, d'accionament de pedal i tot seguit rentar-se les mans. 	<p>1a setmana incorporació al nou curs</p>	<p>Tutors/es Professorat de seguretat i higiene alimentària. Tot el professorat.</p>

Accions amb periodicitat diària. Inici de curs	Responsables
1. Respectar les normes d'entrada i sortida de l'escola.	Professorat d'aula.
2. Netejar mans i si escau, portar mascareta i guants Rentat de mans: <ul style="list-style-type: none"> - A l'arribada i a la sortida del centre educatiu - Abans i després d'entrar en contacte amb els aliments propis o aliens. - Abans i després d'anar al WC - Abans i després de les diferents activitats (també de la sortida al pati). - Com a mínim cada dues hores. 	Professorat i alumnat.
3. Ventilar cada hora (un mínim de 10 minuts) els espais mantenint el màxim possible les finestres obertes.	Professorat d'aula
4. Netejar i desinfectar espais i superfícies de major contacte segons les pautes de neteja i desinfecció establertes en els nous plans de neteja i registres de control adaptats a aquesta situació, tal i com es mostra a continuació i s'adjunten com a annex a aquest document.	Personal de neteja assignat amb col·laboració de professorat i alumnat.
5. Observar el compliment de les normes dins de les aules i espais comuns, també entre iguals i comunicar els incidents. (R2)	Tot el professorat i alumnat.
6. Fomentar mesures addicionals de seguretat i higiene proposant activitats.	Professorat de seguretat i higiene alimentària i prevenció de riscos laborals.
7. Vigilància	Professorat de guàrdia.

7.4 Prevenció de riscos laborals

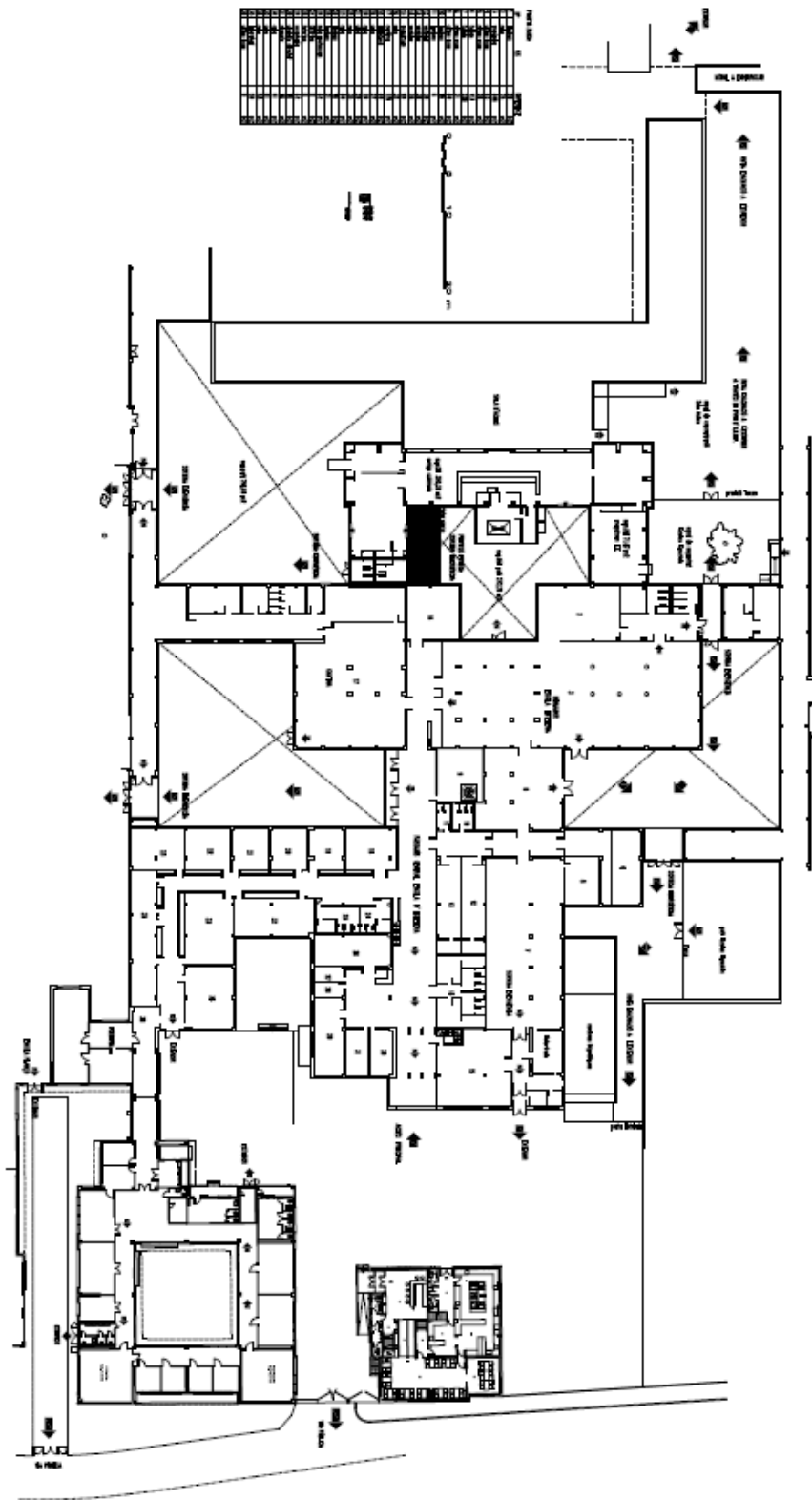
Accions prèvies	Qui
1. Divulgació d'instruccions i recomanacions de treball segur.	Coordinador/a prevenció de riscos laborals.
2. Coordinació d'activitats empresarials en matèria de prevenció de riscos laborals.	Coordinador/a de prevenció de riscos laborals. Direcció.

7.5 Documentació addicional

Plànol de planta baixa edifici principal.	
Pla de neteja adaptat. Pendent fins obtenir més informació de proveïdors de productes.	Pendent fins obtenir més informació de proveïdors de productes.
Registres de controls de neteja adaptats.	 PLANS DE NETEJA ADAPTATS COVID.xl
Pla de residus.	Pla de funcionament de tallers pràctics.  PLA DE FUNCIONAMENT TA



Planol Planta baixa Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida



CONTROL DE LES OPERACIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ
 Mesures extraordinàries. COVID-19
 curs 2020_2021

Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
ECONOMAT	TERRA																																
	VIDRES-PARETS																																
	PORTES																																
	FINESTRES																																
	TAULES INOX																																
	ESTANTS																																
	UTENS. I EINES DE TREBALL																																
	CAMBRES I CONGELADORS																																
	CARROS																																
	UTENSILS DE NETEJA																																
	PIQUES																																
	CONTENIDOR ORGÀNIC																																
	CONTENIDOR PAPER																																
	CONTENIDOR PLÀSTIC																																
	CONTENIDOR REBUIG																																
	CONTENIDOR VIDRE																																
	UTENSILS DE NETEJA																																
	OBSERVACIONS S/N (Número)																																
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA								DESCRIPCIÓ								RESPONSABLE								RESOLT							



Diari/ús
 S Setmanal
 M Mensual
 T Trimestral
 S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclear el dia que es faci



Data																																					
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a				
CAFETERIA	BARRA																																				
	BOTELLERS																																				
	NEVERES																																				
	SUPERFÍCIES INOXIDABLES																																				
	PIQUES																																				
	PORTES I VIDRES																																				
	CAFETERA I MOLINET																																				
	MOBLE CAFETER																																				
	TIRADOR DE CERVESA																																				
	TAULES I CADIRES																																				
	PRESTATGERIES																																				
	TAULELLS DE TREBALL																																				
	MOBLE CAIXA																																				
	VITRINA																																				
	RENTAVAIX I FILTRES																																				
	TALLA FIAMBRES																																				
	PLANXA																																				
	SANDVITXERA																																				
	SALAMANDRA																																				
	FORN																																				
	UTILLATGE																																				
	TERRA																																				
	CONTENIDOR ORGÀNIC																																				
	GALLEDA D'ESCOBR.																																				
	GALLEDA DE FREGAR, REC.																																				
	MOTXO																																				
	UTENSILS I EINES																																				
	OBSERVACIONS S/N (Número)																																				
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																					

NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ	RESPONSABLE	RESOLT



Diari/ús
 S Setmanal
 M Mensual
 T Trimestral
 S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclar el dia que es faci



Data																																		
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	
CUINA CENTRAL	TERRA																																	
	PARET I VIDRES																																	
	BATERIA I UTILLATGE																																	
	TAULELLS I SOTA TAULES																																	
	FREGIDORA																																	
	FORN DISFORM																																	
	FORN FRANKE																																	
	FORN REGENERAD. LAINOX																																	
	FOGONS																																	
	PLANXES																																	
	BATERIA I UTILLATGE																																	
	MARMITES FIXES																																	
	PAELLES BASCULANTS																																	
	NEVERA (TIMBRE SUPORT)																																	
	TAULA CALENTA																																	
	ARMARIS																																	
	ZONA FREDA																																	
	TIMBRE CALAIXOS																																	
	UTENSILIS DE NETEJA																																	
	PLONGE																																	
	CANVI DRAPS I BAIETES																																	
	FILTRES I CAMPANES																																	
	OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
	SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																								RESPONSABLE	RESOLT						



Diari/ús S Setmanal M Mensual T Trimestral S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclear el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
PASTISSERIA	TERRA																																
	PARETS																																
	VIDRES																																
	PORTES																																
	CARROS																																
	TAULES I SOTA TAULES																																
	PIQUES																																
	PRESTAT G. OBRADOR																																
	PRESTAT G. MAGAT ZEM																																
	MICROONES																																
	ABAT EDOR																																
	CASETA ELÈCTRICA																																
	NEVERES I CONGELAD.																																
	PASTADORA I BATIDORES																																
	ARMARI PROD. NETEJA																																
	FERMENTADORES																																
	FORNS																																
	LLAUNES I TAULELL																																
	KITCHEN AID																																
	FOC INDUCCIÓ																																
	MATAMOSQUES																																
	CONTENIDOR FARINA																																
	CONTENIDOR ORGÀNIC																																
	CONTENIDOR PAPER																																
	CONTENIDOR PLÀSTIC																																
	CONTENIDOR REBUIG																																
CONTENIDOR VIDRE																																	
UTENSI. I EINES TREBALL																																	
ARMARI I UTENS. NETEJA																																	
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																RESPONSABLE	RESOLT														



Diari/ús
 S Setmanal
 M Mensual
 T Trimestral
 S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclear el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
RESTAURANT PEDAGÒGIC	TERRA																																
	"ENTREPAÑO"																																
	NEVERES																																
	BOTELLEROS																																
	BARRA																																
	PIQUES																																
	SUPERFÍCIE D'INOXIDABLE																																
	CAFETERA I MOLINET																																
	VITRINES EXPOSITORES																																
	TAULES I GUERIDONS																																
	CADIRES																																
	APARADOR																																
	TAULES DE TREBALL																																
	UTENSILIS DE NETEJA																																
	PRESTAT. PLATS (OFFICE)																																
	PETIT MENAGE (OFFICE)																																
	ZONA PA (OFFICE)																																
	OBSERVACIONS S/N (Número)																																
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																RESPONSABLE	RESOLT														



Diari/ús Setmanal Mensual Trimestral Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclar el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
CUINA MODULARS	TERRA																																
	PARED																																
	VIDRES																																
	TAULES I SOTA TAULES																																
	KITS MODULARS																																
	PIQUES																																
	UTENSILIS																																
	PRESTATGERIES																																
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA								DESCRIPCIÓ								RESPONSABLE								RESOLT							



Diari/ús
 Setmanal
 Mensual
 Trimestral
 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encercar el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
CUINA CENTRAL -ÀSTISSERIA	TERRA																																
	PARED I VIDRES																																
	TAULES I SOTA TAULES																																
	UTILLATGE																																
	MAQUINA BUIT																																
	MAQUINA BARQUETES																																
	FORN SALVA																																
	ABATIDOR																																
	NEVERA ZANUSI																																
	PIQUES																																
	ESTANTERIES																																
	OBSERVACIONS S/N (Número)																																
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA								DESCRIPCIÓ								RESPONSABLE								RESOLT							



Diari/ús S Setmanal M Mensual T Trimestral S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclar el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
MENJADOR	TERRA																																
	PORTES I VIDRES																																
	CARROS DE SERVEI																																
	ESCALFAPLATS																																
	APARADORS																																
	GUERIDONS																																
	CADIRES																																
	TAULES																																
	ESTANTERIA MATERIAL																																
	FINESTRES																																
	VITRINA																																
	GALLEDA FREGAR, REC.																																
	MOTXO																																
	GALLEDA ESC. I SUPORT																																
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSORIA RESPONSABLE																																	
NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																RESPONSABLE	RESOLT														



Diari/ús S Setmanal M Mensual T Trimestral S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encercar el dia que es faci



Data																																	
hora		1 ^a	2a	3a	4a	5a	6 ^a	7a	8a	1 ^a	2a	3a	4a	5a	6 ^a	7a	8a	1 ^a	2a	3a	4a	5a	6 ^a	7a	8a	1 ^a	2a	3a	4a	5a	6 ^a	7a	8a
CUINA RESTAURANT PEDAGÒGIC	TERRA																																
	FINESTRES																																
	SOTA TAULELLS																																
	PIQUES																																
	TAULELLS INOX I MARB.																																
	PARETS																																
	ENVASSADORA AL BUIT																																
	FORN																																
	ABATIDOR																																
	THERMOMIX																																
	TALLA FIAMBRES																																
	MICROONES																																
	KITCHEN AID I TURMIX																																
	FOGONS																																
	PLANXES																																
	BATERIA I UTILLATGE																																
	SALAMANDRA																																
	NEVERA (TIMBRE)																																
	TAULA CALENTA																																
	DESHIDR. I GEL.																																
	ESTANTERIES																																
	ARMARIS																																
	UTENSILIS DE NETEJA																																
FILTRES I CAMPANES																																	
CONTENIDORS																																	
UTENSILIS I EINES																																	
NEVERES I CONGELAD.																																	
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA								DESCRIPCIÓ								RESPONSABLE								RESOLT							



Diari/ús Setmanal Mensual Trimestral Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclear el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
OFFICE	TERRA																																
	PORTES I VÍDRES																																
	TAULES DE TREBALL																																
	PIQUES																																
	RAJOLS																																
	CAFETERA I MOLINET																																
	Moble cafeter																																
	Moble paneres i pa																																
	ARMARI DE FUSTA																																
	ARMARI MOBLE NETEJA																																
	ESTANTS DE MATERIAL																																
	TREN DE RENTAT																																
	NEVERES I CONGELAD.																																
	UTENSILS DE NETEJA																																
	CONTENIDOR ORGÀNIC																																
	CONTENIDOR PAPER																																
	CONTENIDOR PLÀSTIC																																
CONTENIDOR REBUIG																																	
CONTENIDOR VIDRE																																	
UTENS. I ENES T REBALL																																	
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSORIA RESPONSABLE																																	
NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																RESPONSABLE	RESOLT														



Diari/ús
 S Setmanal
 M Mensual
 T Trimestral
 S6 Semestral

Si és setmanal, mensual, trimestral o semestral, encerclear el dia que es faci



Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
AULA	TERRA																																
	PORTES I MDRES																																
	TAULES																																
	CADIRES																																
	TAULA PROFESSOR/A																																
	CADIRA PROFESSOR/A																																
	ORDINADOR 1																																
	ORDINADOR 2																																
	ORDINADOR 3																																
	ORDINADOR 4																																
	ORDINADOR 5																																
	ORDINADOR 6																																
	ORDINADOR 7																																
	ORDINADOR 8																																
	ORDINADOR 9																																
ORDINADOR 10																																	
ORDINADOR 11																																	
ORDINADOR 12																																	
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
	NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA		DESCRIPCIÓ								RESPONSABLE				RESOLT																	





Data																																	
hora		1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a	1ª	2a	3a	4a	5a	6ª	7a	8a
LAVABOS - PASSISSOS - FONTS D'AIGUA - ALTRES ESPAIS	TERRA																																
	PORTES I MDRES																																
	LAVABOS																																
	WC																																
	DISPENSADOR PAPER HIGIENIC																																
	DISPENSADOR PAPER MANS																																
	DISPENSADOR D'AIGUA 1																																
	DISPENSADOR D'AIGUA 2																																
	DISPENSADOR D'AIGUA 3																																
	PAPERERA 1																																
	PAPERERA 2																																
	PAPERERA 3																																
	PAPERERA 4																																
	PAPERERA 5																																
	PATI 1																																
PATI 2																																	
PATI 3																																	
PATI 4																																	
PATI 5																																	
OBSERVACIONS S/N (Número)																																	
SIGNATURA PROFESSOR/A RESPONSABLE																																	
NÚMERO OBSERVACIÓ	DATA	DESCRIPCIÓ																RESPONSABLE	RESULT														



8 PROTOCOL D'ACTUACIÓ EN CAS DE DETECTAR UN POSSIBLE CAS DE COVID-19

En cas de detectar algun cas de Covid-19, es posarà en marxa el següent protocol:

8.1 Detecció de possibles casos per simptomatologia compatible amb la covid-19

Espai habilitat per a l'aïllament	Persona responsable de reubicar l'alumne/a i custodiar-lo fins que el vinguin a buscar	Persona responsable de trucar a la família	Persona responsable de comunicar el cas als serveis territorials
Tutoria	Professor de guàrdia.	Tutor/a o un membre de l'equip directiu.	Un membre de l'equip directiu

8.2 Seguiment de casos

Un cop detectat algun cas, es farà un seguiment, i es portarà un registre. A continuació hi ha un exemple.

Alumne/a	Dia i hora de la detecció	Explicació del protocol seguit i observacions (incloure el nom de la persona que ha fet les actuacions i el nom del familiar que l'ha vingut a buscar)	Persona de salut amb qui es manté el contacte i centre d'atenció primària	Persona referent del centre pels contactes amb salut (mantindrà el contacte amb salut i farà seguiment del cas)

9 SEGUIMENT DEL PLA

Per últim, fem una breu planificació de l'avaluació i seguiment d'aquest pla de reobertura del setembre.

RESPONSABLES: Equip directiu

PROPOSTES DE MILLORA: El pla serà revisat i actualitzat constantment seguint les indicacions del Departament d'Educació adaptant-lo a totes les modificacions que la situació requereixi

SEGUIMENT INDICADORS SETMANAL:

SEGUIMENT INDICADORS COVID-19 CURS 20/21	nombre alumnes escolaritzats:													
	setembre				octubre				novembre				desembre	
	setmana 1	setmana 2	setmana 3	setmana 4	setmana 5	setmana 6	setmana 7	setmana 8	setmana 9	setmana 10	setmana 11	setmana 12	setmana 13	setmana 14
Nº CASOS SOPITOSOS														
Nº CASOS CONFIRMATS														
Nº ALUMNES QUARENTENA														
Nº PROFESSORS QUARENTENA														

ANNEX 1 – HORARIS

FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA 1					
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	FPC 1	M9 - aula 10 F. FERRER	FPC 1	M9 - aula 10 F. FERRER	M5 X. MARTÍ
09:30 a 10:00	FORNERIA	FOL UF 2 - aula 10	FORNERIA	M9 - aula 10	TUTORIA
10:00 a 10:30		E. ALMACELLAS		F. FERRER	X. MARTÍ
10:30 a 11:00	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11:00 a 11:30		M5 - aula 10	M1 UF 1,3,5	FOL UF 1 - aula 10	ANGLÈS
11:30 a 12:00		F. FERRER		E. ALMACELLAS	M. ORMO
12:00 a 12:30		M5 - aula 10	M7 - aula 10	ANGLÈS	
12:30 a 13:00		F. FERRER	F. FERRER	M. ORMO	
13:00 a 13:30	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR	M7
13:30 a 14:00					F FERRER
14:00 a 14:30					
14:30 a 15:00	5 H	ANGLÈS - aula 4	5 H	M5 - aula 4	
15:00 a 15:30	X. MARTÍ	M. ORMO	X. MARTÍ	F. FERRER	
15:30 a 15:55			M5		
15:55 a 16:25			X. MARTÍ		
16:25 a 16:50					
Tutor/a	X. MARTÍ				
hores	Mòdul	hores curs	professor/a	aula/taller	
3,48	M1 Elaboracions en forneria-brioxeria, UF1, 3 i 5	115	X MARTÍ	FORNERIA	
5	M2 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165	X MARTÍ	FORNERIA	
1,67	M3 Elaboracions de confiteria i altres especialitats	55	X MARTÍ	FORNERIA	
5	M5 Productes d'obrador	165	X MARTÍ/ F. FERRER	AULA 10	
2	M7 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	F FERRER	AULA 10	
3	M9 Matèries primeres i processos en FPR	99	F FERRER	AULA 10	
2	M10 Formació i orientació laboral , UF2	66	E. ALMACELLES	AULA 10	
3	M12 Anglès Tècnic	99	M. ORMO	AULA 4	

FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA 2

29 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	SINTESEI - aula 9	ANGLÈS - aula 9	EIE - aula 9	FOL UF 1 - co-working	F. FERRER
09:30 a 10:00	R. SALVIA	M. ORMO	C. GIMÈNEZ	R. SALVIA	aula 9
10:00 a 10:30	F. FERRER - aula 9	aula 9	EIE - aula 9		
10:30 a 11:00	Síntesi	M8	C. GIMÈNEZ	FPC 2	Síntesi
11:00 a 11:30	esbarjo	R. SALVIA	TUTORIA - aula 9	esbarjo	esbarjo
11:30 a 12:00			F. FERRER	J. PONS	síntesi
12:00 a 12:30		DINAR	DINAR		X. MARTÍ
12:30 a 13:00	J.PONS			Pastisseria cuina central	
13:00 a 13:30	síntesi		M6, M8, M10,	M3 + M4	aula 9
13:30 a 14:00	DINAR				
14:00 a 14:30		X. MARTÍ		DINAR	
14:30 a 15:00			FPC 2		
15:00 a 15:30	FPC 2	Pastisseria	J. PONS	M6 - aula 9	
15:30 a 15:55				E. ALMACELLAS	
15:55 a 16:25		M1 +M2	Pastisseria cuina central	M6 - aula 9	
16:25 a 16:50			M3 + M4	E. ALMACELLAS	

Tutor/a F. FERRER

hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller
2,86	M1 Elaboracions en forneria-brioxeria, UF4 I 6	83	X. MARTÍ	PASTISSERIA
1,10	M2 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria, UF 8	32	X. MARTÍ	PASTISSERIA
3,79	M3 Elab. confiteria i altres especialitats, UF1, UF2, UF3	110	J. PONS	PASTISSERIA CUINA
2,28	M4 Postres en restauració, UF2, UF3, UF4	66	J. PONS	PASTISSERIA CUINA
2,28	M6 Operacions i control de magatzem	66	E. ALMACELLAS	AULA 9
2,28	M8 Presentació i venda de productes	66	R. SALVIA	AULA 10
1,14	M10 Formació i orientació laboral UF1	33	R. SALVIA	(CO-WORKING)
2,28	C M11 Empresa i iniciativa emprenedora	66	C. GIMÉNEZ	AULA 9
3	M12 Anglès Tècnic	99	M. ORMO	AULA9
9,1	M13 Síntesi	264	FERRER/SALVIA/MARTÍ/PONS	

FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA COMPACTE					
29 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	SINTESEI - aula 9	M9	FPC 1	M9	M5
09:30 a 10:00	R. SALVIA	F. FERRER		F. FERRER	X. MARTÍ
10:00 a 10:30	F. FERRER - aula 9		FORNERIA	M9	TUTORIA
10:30 a 11:00	Síntesi	M8		F. FERRER	X. MARTÍ
11:00 a 11:30	esbarjo	R. SALVIA	ESBARJO	esbarjo	esbarjo
11:30 a 12:00			M1 UF 1,3,5	J. PONS	síntesi
12:00 a 12:30		DINAR		Pastisseria cuina central	X. MARTÍ
12:30 a 13:00	J.PONS			M3 + M4	aula 9
13:00 a 13:30	síntesi				
13:30 a 14:00	DINAR		DINAR	DINAR	
14:00 a 14:30		X. MARTÍ			
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30		Pastisseria	5 H	M6 - aula 9	
15:30 a 15:55			X. MARTÍ	E. ALMACELLAS	
15:55 a 16:25	FPC 2	M1 +M2	M5	M6 - aula 9	
16:25 a 16:50			X. MARTÍ	E. ALMACELLAS	
Tutor/a	X. MARTÍ				

hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller
3,48	M1 Elaboracions en forneria-brioxeria, UF1, 3 i 5	115	X MARTÍ	FORNERIA
2,86	M1 Elaboracions en forneria-brioxeria, UF4 i 6	83	X. MARTÍ	PASTISSERIA
1,67	M3 Elaboracions de confiteria i altres especialitats	55	X MARTÍ	FORNERIA
3,79	M5 Elab. confiteria i altres especialitats, UF1, UF2, UF3	110	J. PONS	PASTISSERIA
5	M5 Productes d'obrador	165	X MARTÍ/ F. FERRER	AULA 9
2,28	M6 Operacions i control de magatzem	66	E. ALMACELLAS	AULA 9
2,28	M8 Presentació i venda de productes	66	R. SALVIA	AULA 9
3	M9 Matèries primeres i processos en FPR	99	F FERRER	AULA 9

PFI FORNERIA I PASTISSERIA					
35 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	TUTORIA - aula 10 JR. CASES	PFI FORN	PFI FORN	PFI FORN	M4 - aula 10
09:30 a 10:00					R. SALVIA
10:00 a 10:30	M3/M4 - aula 10	JR. CASES	JR. CASES	JR. CASES	Atenció al client
10:30 a 11:00	R. SALVIA				R. SALVIA - aula 10
11:00 a 11:30	M1 - aula 10	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11:30 a 12:00	M. TORRE				Atenció al client
12:00 a 12:30	ESBARJO	FORNRIA	PASTISSERIA	FORNERIA	R. SALVIA - aula 10
12:30 a 13:00	M3 - aula 10				Atenció al client
13:00 a 13:30	R. SALVIA	M3 - aula 10	TEORIA - aula 10	FORNERIA	R. SALVIA - aula 10
13:30 a 14:00					M1 - aula 10
14:00 a 14:30		R. SALVIA			M. TORRE
14:30 a 15:00			M1 - aula 10	M1 - aula 10	
15:00 a 15:30			M. ORMO	M. TORRE	
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50	Tutor/a	JR. CASES			

hores	Mòdul	hores curs	professor/a	aula/taller
2,0	MP1Estratègies i eines de comunicació , UF1 i UF2	80	M. TORRE (1*25 set. + 1* 35 set.)	93
0,9	MP1Estratègies i eines de comunicació, UF 3 i UF4	30	M. ORMO	
0,86	MP2 Entorn social i territorial	30	R. SALVIA	
4,40	MP3 Estratègies i eines matemàtiques	110	R. SALVIA	
1,80	MP4 Incorporació al món professional	45	R. SALVIA (25 set.)	
1,00	MPRL Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35	R. SALVIA	
2,64	Atenció al client i dispensació en pastisseria i forneria	66	R. SALVIA (25 set.)	69
1,72	REFORÇ PASTISSERIA	50	JR.CASES	
9,10	Processos bàsics de pastisseria	264	JR.CASES	370
2,41	Operacions bàsiques de forneria	70	JR.CASES	384
1,14	Tutoria, seguiment y orientació personalitzada	40	JR. CASES	

CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURANT 1A						
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
08:30 a 09:00						
09:00 a 09:30	M2 E. PI	M2 + M3 ESBARJO	M7 - aula 5 F. FERRER	FOL UF 2 - aula 5 E. ALMACELLAS	M4 - aula 5 S. DUCH	
09:30 a 10:00			M3 A. M. DE MADARIAGA	M1 - aula 5 E. ALMACELLAS	ANGLÈS - aules 5/idiom. P. SÀNCHEZ / M. ORMO	
10:00 a 10:30				CAFETERIA	ANGLÈS - aules 5/idiom. P. SÀNCHEZ / M. ORMO	ESBARJO
10:30 a 11:00				DINAR	DINAR	DINAR
11:00 a 11:30	F. FÍGOLS	M7 - aula 5 F. FERRER				
11:30 a 12:00	TUTORIA - aula 4 E. PI	DINAR	MENJADOR CENTRAL	M4 S. DUCH		
12:00 a 12:30					TANCADES MA. LÓPEZ	PASTISSRIA
12:30 a 13:00		CUINA MODULAR				
13:00 a 13:30						
13:30 a 14:00						
14:00 a 14:30						
14:30 a 15:00	M2 + M3 F. FÍGOLS					
15:00 a 15:30	CUINA MODULAR					
15:30 a 15:55						
15:55 a 16:25						
16:25 a 16:50						

Tutor/a	ESTER PI				
hores	Mòdul		hores curs	professor/a	aula/taller
3	S M2 Operacions bàsiques en cafeteria UF1 2 I 3		99	E. PI	CAFETERIA
6	M3 Operacions bàsiques en restaurant		198	DE MADARIAGA/ LÓPEZ	MENJADOR CENTRAL
2	S M8 Anglès		66	P. SÀNCHEZ / M. ORMO	AULA 5/idiomes
7	C M2 Preelaboració i conservació d'aliments		231	J. FÍGOLS/ C. IBAÑEZ	MODULARS
2	C M3 Tècniques culinàries , UF 1 I UF2		66	J. FÍGOLS	MODULARS
5	C M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria		165	S. DUCH	PASTISSERIA + AULA 3
2	M1 Ofertes gastronòmiques		66	E. ALMACELLAS	AULA 3
2	M7/10 Seguretat i higiene		66	F. FERRER	AULA 5
1	M10/8 Formació i orientació laboral , UF2		33	E. ALMACELLAS	AULA 3

CUINA GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURANT 1B					
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	ANGLÈS - aules 5/4	M1 - aula 5	CGSR 1B M2	CGSR 1A	CGSR 1A
09:30 a 10:00	P. SÀNCHEZ / M. ORMO	E. ALMACELLAS		M2 + M3	
10:00 a 10:30	ANGLÈS - aules 5/4	M3	CAFETERIA	ESBARJO	ESBARJO
10:30 a 11:00	P. SÀNCHEZ / M. ORMO			M. A. LÓPEZ	
11:00 a 11:30	ESBARJO	DINAR	DINAR	F. FÍGOLS	F. FÍGOLS
11:30 a 12:00	M1 - aula 5				
12:00 a 12:30	E. ALMACELLAS				
12:30 a 13:00	FOL UF 2 - aula 5	MENJADOR CENTRAL	M4	DINAR	M4 - aula 3
13:00 a 13:30	E. ALMACELLAS				S. DUCH
13:30 a 14:00	DINAR	TANCADES	PASTISSERIA		TUTORIA - aula 3
14:00 a 14:30					
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30	M7 - aula 5	AM. DE MADARIAGA			
15:30 a 15:55	F. FERRER				
15:55 a 16:25	M7 - aula 5				
16:25 a 16:50	F. FERRER				

Tutor/a	EDUARD ALMACELLAS				
hores	Mòdul	hores curs	professor/a	aula/taller	
3	S M2 Operacions bàsiques en cafeteria UF1 2 I 3	99	E. PI	CAFETERIA	
6	S M3 Operacions bàsiques en restaurant	198	LÓPEZ/DE MADARIAGA	MENJADOR CENTRAL	
2	S M8 Anglès	66	P. SÀNCHEZ / M. ORMO	AULA 5/idiomes	
7	C M2 Preelaboració i conservació d'aliments	231	J. FÍGOLS/ C. IBAÑEZ	MODULARS	
2	C M3 Tècniques culinàries , UF 1 I UF2	66	J. FÍGOLS	MODULARS	
5	C M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165	S. DUCH	PASTISSERIA + AULA 3	
2	M1 Ofertes gastronòmiques	66	E. ALMACELLAS	AULA 3	
2	M7/10 Seguretat i higiene	66	F. FERRER	AULA 5	
1	M10/8 Formació i orientació laboral , UF2	33	E. ALMACELLAS	AULA 3	

SERVEIS DE RESTAURACIÓ 2

33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	SÍNTESI (co-working)	M4	EIE (aula 3)	FOL UF 1 (co-working)	M6 (aula 3)
09:30 a 10:00	E. ALMACELLAS	ESTHER PI	C. GIMÈNEZ	R. SÀLVIA	AM. DE MADARIAGA
10:00 a 10:30	SÍNTESI	esbarjo	EIE (aula 3)	M5	FRANCÈS (aula 3)
10:30 a 11:00			C. GIMÈNEZ		M. TORRE
11:00 a 11:30			M2 UF4		SÍNTESI
11:30 a 12:00			M. A. LÓPEZ		esbarjo
12:00 a 12:30	DINAR	AM. MADARIAGA	M7	DINAR	
12:30 a 13:00	AM. DE MADARIAGA	FRANCÈS (aula 3)	M. A. LÓPEZ	1/2 RESTAURANT MA. LÓPEZ	AM, MADARIAGA
13:00 a 13:30		M. TORRE	M7		
13:30 a 14:00		DINAR	DINAR		
14:00 a 14:30		FRANCÈS (aula 3)	ANGLÈS (aula 3)	1/2 PEDAGÒGIC JM. RIERA	
14:30 a 15:00		M. TORRE	P. SÁNCHEZ		
15:00 a 15:30		ANGLÈS (aula 3)	M6 (aula 3)		
15:30 a 15:55	TUTORIA	P. SÁNCHEZ	AM. DE MADARIAGA		
15:55 a 16:25	M. LÓPEZ				
16:25 a 16:50					
Tutor/a	MA. LÓPEZ				

hores	Mòdul	hores totals	professor/a	aula/taller
1	M2 Operacions bàsiques en cafeteria UF4	33	M. A. LÓPEZ	SALÒ SEGRÀ
4	M4 Serveis en bar - cafeteria	132	DE MADARIAGA / PI	CAFETERIA
6	M5 Serveis en restaurant i esdeveniments especials	198	MA. LOPEZ / JM. RIERA	CENTRAL/PEDAGÒGIC
2	M6 Tècniques de comunicació en restauració	66	A. DE MADARIAGA	MENJADOR CENTRAL
2	M7 El vi i el seu servei	66	M. A. LÓPEZ	I + D
2	M8 Anglès	66	P. SÁNCHEZ	AULA 3
2	M9 Francès	66	M. TORRE	AULA 3
2	M11 Empresa i Iniciativa Emprenedora	66	C. GIMÉNEZ	AULA 3
8	M12 Síntesi	267	DE MADARIAGA /ALMACELLAS	MENJADOR/CAFETERIA /co

CUINA I GASTRONOMIA 2 α (horari quinzenal)					
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	Síntesi	M5	M2 UF 4 I 5 M3 UF3, 4,5,6, 7	ANGÈS P. SÀNCHEZ	ANGÈS P. SÀNCHEZ
09:30 a 10:00				EIE	M3 TEÒRICA
10:00 a 10:30				C. GIMÉNEZ	L. BONILLO
10:30 a 11:00				EIE	ESBARJO
11:00 a 11:30				C. GIMÉNEZ	Síntesi
11:30 a 12:00				DINAR	C. GIMÉNEZ
12:00 a 12:30				DINAR	C. GIMÉNEZ
12:30 a 13:00				DINAR	Síntesi
13:00 a 13:30				DINAR	J. PONS
13:30 a 14:00				L. BONILLO	CUINA CENTRAL
14:00 a 14:30			M6		
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30	TUTORIA (aula 4) P. SÀNCHEZ				
15:30 a 15:55			J. PONS PASTISSRIA		
15:55 a 16:25		teòrica (aula 4)	teòrica (aula 4) J. FIGOLS		
16:25 a 16:50					
Tutor/a	PACO SÀNCHEZ				
hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller	
2,61	C M2 Praelaboració i conserv. - UF4 i 5	86	C. FRAGO	CUINA CENTRAL	
5	C M3 Tècniques culinàries - UF 3, 4, 5, 6 I 7	165	FRAGO/FÍGOLS/BONILLO	CUINA CENTRAL	
7	C M5 Productes culinaris	231	C. FRAGO/ L. BONILLO	CUINA CENTRAL	
3	C M6 Postres en restauració	99	J. PONS	PASTISSERIA	
1	M8 Formació i orientació laboral . UF 1	33	E. ALMACELLAS	AULA 4	
2	C M9 Empresa i iniciativa emprenedora	66	C. GIMÉNEZ	AULA 4	
2	C M10 Anglès	66	P. SÀNCHEZ	AULA 4	
8	M11 Síntesi	264	BONILLO/MENA/GIMÉNEZ/PONS	AULA3	

CUINA I GASTRONOMIA 2N α C (horari quinzenal)									
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES				
08:30 a 09:00									
09:00 a 09:30	Síntesi	CUINA 2A		ANGÈS F. SÀNCHEZ	M4 (amb CGSR 1 A) S. DUCH				
09:30 a 10:00									
10:00 a 10:30									
10:30 a 11:00									
11:00 a 11:30						M4 S. DUCH			
11:30 a 12:00		M5			Síntesi C. GIMÉNEZ				
12:00 a 12:30	DINAR	DINAR							
12:30 a 13:00					Síntesi				
13:00 a 13:30	L. BONILLO	C. FRAGO	M4 (amb CGSR 1B) S. DUCH	M6	J. PONS				
13:30 a 14:00									
14:00 a 14:30									
14:30 a 15:00									
15:00 a 15:30						TUTORIA (aula 4) P. SÀNCHEZ			
15:30 a 15:55			PASTISSRIA	J. PONS					
15:55 a 16:25		teòrica							
16:25 a 16:50									
Tutor/a	PACO SÀNCHEZ								
hores	Mòdul		Hores totals	professor/a	aula/taller				
5,18	c M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria		171	S. DUCH	PASTISSERIA				
4,33	c M5 C Productes culinaris		143	J. PONS	PASTISSERIA				
3	C M6 Postres en restauració		99	J. PONS	PASTISSERIA				
1	M8 Formació i orientació laboral UF1		33	E. ALMACELLAS	AULA 10				
2	C M9 Empresa i iniciativa emprenedora		66	C. GIMÉNEZ	AULA 10				
2	M12 Anglès Tècnic		66	M. ORMO	AULA 10				
9,6	M11 Síntesi		317	X. MARTÍ	AULA 10				

CUINA I GASTRONOMIA 2 β (horari quinzenal)										
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES					
08:30 a 09:00										
09:00 a 09:30	Síntesi	M6	M5	M2 UF 4 I 5 M3 UF3, 4,5,6, 7	EIE (co-working) C. GIMÉNEZ					
09:30 a 10:00		J. PONS			L. BONILLO	C. FRAGO	Síntesi (co-working) J. PONS			
10:00 a 10:30							DINAR	DINAR	DINAR	ESBARJO
10:30 a 11:00										
11:00 a 11:30										
11:30 a 12:00										
12:00 a 12:30										
12:30 a 13:00					M5 (co-working) L. BONILLO					
13:00 a 13:30	Síntesi M. MENA	ANGÈS (co-working) F. SÁNCHEZ	CUINA CENTRAL	CUINA CENTRAL	TUTORIA (co-working) L. BONILLO					
13:30 a 14:00		ANGLÈS (co-working) F. SÁNCHEZ								
14:00 a 14:30	Síntesi (co-working) C. GIMENEZ	EIE (co-working) C. GIMÉNEZ			teòrica (co-working)	teòrica (co-working) L. BONILLO				
14:30 a 15:00		FOL (co-working) E. ALMACELLAS								
15:00 a 15:30										
15:30 a 15:55										
15:55 a 16:25										
16:25 a 16:50										
Tutor/a	LLUÍS BONILLO									
hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller						
2,61	C M2 Prelaboració i conserv. - UF4 i 5	86	C. FRAGO	CUINA CENTRAL						
5	C M3 Tècniques culinàries - UF 3, 4, 5, 6 I 7	165	FRAGO/FÍGOLS/BONILLO	CUINA CENTRAL						
7	C M5 Productes culinaris	231	C. FRAGO/ L. BONILLO	CUINA CENTRAL						
3	C M6 Postres en restauració	99	J. PONS	PASTISSERIA						
1	M8 Formació i orientació laboral . UF 1	33	E. ALMACELLAS	(co-working)						
2	C M9 Empresa i iniciativa emprenedora	66	C. GIMÉNEZ	(co-working)						
2	C M10 Anglès	66	P. SÁNCHEZ	(co-working)						
8	M11 Síntesi	264	BONILLO/MENA/GIMÈNEZ	(co-working)						

CUINA I GASTRONOMIA 2 BC (horari quinzenal)

33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
08:30 a 09:00						
09:00 a 09:30	Síntesi	M6 J. PONS	CUINA 2A M5	M4 S. DUCH	Síntesi	
09:30 a 10:00						
10:00 a 10:30						
10:30 a 11:00						
11:00 a 11:30					J. PONS	
11:30 a 12:00						
12:00 a 12:30	DINAR		DINAR	DINAR	esbarjo	
12:30 a 13:00					M4 (amb CGSR 1B)	
13:00 a 13:30	Síntesi M. MENA	ANGÈS F. SÁNCHEZ	C. FRAGO	M4 S. DUCH (amb CGSR 1 A)	S. DUCH	
13:30 a 14:00					TUTORIA	
14:00 a 14:30		ANGÈS F. SÁNCHEZ				L. BONILLO
14:30 a 15:00						
15:00 a 15:30	Síntesi (co-working)					
15:30 a 15:55	C. GIMENEZ					
15:55 a 16:25				PASTISSERIA S. DUCH		
16:25 a 16:50			teòrica			
Tutor/a	LLUÍS BONILLO					

hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller
5,18	c M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	171	S. DUCH	PASTISSERIA
4,33	c M5 C Productes culinaris	143	J. PONS	PASTISSERIA
3	C M6 Postres en restauració	99	J. PONS	PASTISSERIA
1	M8 Formació i orientació laboral UF1	33	E. ALMACELLAS	AULA 10
2	C M9 Empresa i iniciativa emprenedora	66	C. GIMÈNEZ	AULA 10
2	M12 Anglès Tècnic	66	M. ORMO	AULA 10
9,6	M11 Síntesi	317	X. MARTÍ	AULA 10

IFE HOTELERIA					
35 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	M2	M8	M2	M2 AULA 7	M8
09:30 a 10:00	AULA 7		AULA 7		
10:00 a 10:30	M8		M8		
10:30 a 11:00	Botiga		Botiga		
11:00 a 11:30	esbarjo	Pastisseria cuina central		esbarjo	cafeteria
11:30 a 12:00				M1 AULA 7	
12:00 a 12:30		esbarjo	esbarjo		
12:30 a 13:00	M1 AULA 7	M2 AULA 7	M1 AULA 7		
13:00 a 13:30					
13:30 a 14:00				TUTORIA aula 7	TUTORIA aula 7
14:00 a 14:30					
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50					
Tutor/a					
hores	Mòdul	hores totals	professor/a	aula/taller	
6	MP1 Vida saludable i cura d'un mateix	210	35	AULA 7	
6	MP2 Comunicació i relacions interpersonals	210	35	AULA 7	
11	MP8 Iniciació a l'activitat laboral	385	35	AULA 7	
2	MP12 Tutoria I	70	35	AULA 7	

PTT HOTELERIA					
35 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	MENJADOR 1r trimestre Cuina 2n trimestre M. GARCÍA		Menjador 2n trimestre M. GARCÍA Tutoria A. CANES	CAFETERIA S. VILALTA	
09:30 a 10:00					
10:00 a 10:30					
10:30 a 11:00					
11:00 a 11:30					
11:30 a 12:00					
12:00 a 12:30					
12:30 a 13:00					
13:00 a 13:30					
13:30 a 14:00					
14:00 a 14:30		CUINA fins les 19:00 M. GARCÍA			
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50					
Tutor/a	A. CANES				
hores	Mòdul	hores totals	professor/a	aula/taller	
	Tècniques elementals de servei MFP3037	120	M. GARCÍA	aula/taller	
5	Processos bàsics de prep. aliments i begudes 3038	120	S. VILALTA		
	Aprov., preel. i conserv. culinària MFPE026	60	M. GARCÍA		
	Elaboració culinària bàsica MFPE027	100	M. GARCÍA		

DIRECCIÓ DE CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ 1 - α (horari quinzenal)

16,5 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	M6 - aula 3	FOL UF2 - aula 3	ANGLÈS - aules 4/8	FOL UF2 - aula 3	M4 M. MENA ESBARJO CUINA CENTRAL
09:30 a 10:00	C. IBAÑEZ	C. GIMENEZ	M. ORMO/P.SÁNCHEZ	C. GIMENEZ	
10:00 a 10:30	FRANCÈS - aula 3	M2	M2	FRANCÈS - aula 3	
10:30 a 11:00	M. TORRE	M. TOMAS	M. TOMAS	M. TORRE	
11:00 a 11:30	ESBARJO			ESBARJO	
11:30 a 12:00	ANGLÈS - aules 3/4			M6 - aula 3	
12:00 a 12:30	M. ORMO/P.SÁNCHEZ	DINAR	DINAR	C. IBAÑEZ	
12:30 a 13:00	TUTORIA - aula 3	CUINA PEDAGÒGIC	CUINA PEDAGÒGIC	M1 - aula 3	
13:00 a 13:30	JM. RIERA			C. IBAÑEZ	
13:30 a 14:00	DINAR			DINAR	
14:00 a 14:30					
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30	M1 - aula 3			M7 - aula 3	
15:30 a 15:55	C. IBAÑEZ			C. IBAÑEZ	
15:55 a 16:25	M7 - aula 3	M3 - aula 3			
16:25 a 16:50	C. IBAÑEZ	JR. CASES			

Tutor/a JM. RIERA

hores	Mòdul	UF	professor/a	aula/taller
2	M1 Control de proveïment de matèries primeres	66	C. IBAÑEZ	AULA 3
6	M2 Processos de preelaboració i conservació	198	M.TOMAS (1/2 GRUP)	PEDAGOGIC
3	M3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	J. CASES (1/2 GRUP)	PASTISSERIA
2,55	M4 Processos d'elaboració culinària	84	M. MENA (1/2 GRUP)	CUINA CENTRAL
6	DS M3 Processos de servei en restaurant-	198	JM. RIERA (1/2 GRUP)	MENJADOR CENTRAL
2	M6 Gestió de la qualitat i la seguretat i higiene	66	C. IBAÑEZ	AULA 3
2	M7 GASTRONOMIA I NUTRICIÓ	66	C. IBAÑEZ	AULA 3
2	Anglès	66	M. ORMO/P. SÁNCHEZ	AULA 3/4/8
2	Francès	66	M. TORRE	
2	Formació i orientació laboral	33	C. GIMENEZ	AULA 3

DIRECCIÓ DE CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ 1 - β (horari quinzenal)

33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
08:30 a 09:00						
09:00 a 09:30	M6 - aula 3	FOL UF1 - aula 3	ANGLÈS - aules 3/4	FOL UF2 - aula 3	DIRECCIÓ 1 M3 JR CASES ESBARJO FALTA 1 H TEORIA	
09:30 a 10:00	C. IBAÑEZ	C. GIMENEZ	M. ORMO/P.SÁNCHEZ	C. GIMENEZ		
10:00 a 10:30	FRANCÈS - aula 3	M3	M3	FRANCÈS - aula 3		
10:30 a 11:00	M. TORRE			M. TORRE		
11:00 a 11:30	ESBARJO			ESBARJO		
11:30 a 12:00	ANGLÈS - aules 3/4	DINAR	DINAR	M6 - aula 3		
12:00 a 12:30	M. ORMO/P.SÁNCHEZ			C. IBAÑEZ		
12:30 a 13:00	TUTORIA - aula 3			M1 - aula 3		
13:00 a 13:30	JM. RIERA	JM. RIERA	JM. RIERA	C. IBAÑEZ		
13:30 a 14:00	DINAR			DINAR		DINAR
14:00 a 14:30						
14:30 a 15:00	RESTAURANT PEDAGÒGIC			RESTAURANT PEDAGÒGIC		M7 - aula 3
15:00 a 15:30						M1 - aula 3
15:30 a 15:55		C. IBAÑEZ				
15:55 a 16:25	M7 - aula 3	JR. CASES	JR. CASES			
16:25 a 16:50	C. IBAÑEZ					
Tutor/a	JM. RIERA					

hores	Mòdul	UF	professor/a	aula/taller
2	M1 Control de proveïment de matèries primeres	66	C. IBAÑEZ	AULA 3
6	M2 Processos de preelaboració i conservació	198	M.TOMAS (1/2 GRUP)	PEDAGOGIC
3	M3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	J. CASES (1/2 GRUP)	PASTISSERIA
2,55	M4 Processos d'elaboració culinària	84	M. MENA (1/2 GRUP)	CUINA CENTRAL
6	DS M3 Processos de servei en restaurant-	198	JM. RIERA (1/2 GRUP)	MENJADOR CENTRAL
2	M6 Gestió de la qualitat i la seguretat i higiene	66	F. FERRER	AULA 3
2	M7 Gastronomia i nutrició	66	C. IBAÑEZ	AULA 3
2	Anglès	66	M. ORMO/P.SÁNCHEZ	AULA 3/4/8
2	Francès	66	M. TORRE	
2	Formació i orientació laboral	33	C. GIMENEZ	AULA 3

DIRECCIÓ CUINA 2

22 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	EIE	EIE	M4 esdeveniments	M4	EIE
09:30 a 10:00	N. BRENUY	N. BRENUY			M4
10:00 a 10:30	M5 C. IBAÑEZ	M8	ESBARJO	PEDAGÒGIC	M8
10:30 a 11:00		N. BRENUY			N. BRENUY
11:00 a 11:30		M8	TUTORIA		
11:30 a 12:00		N. BRENUY			C. IBAÑEZ
12:00 a 12:30	DINAR	DINAR	5 H M. Mena	DINAR	ESBARJO
12:30 a 13:00					M9
13:00 a 13:30	ANGLÈS	M5	DINAR	7 H	E. ALMACELLAS
13:30 a 14:00	M. ORMO	C. IBAÑEZ			
14:00 a 14:30	M8	M5		M. TOMÁS	M. ORMO
14:30 a 15:00	N. BRENUY	C. IBAÑEZ			
15:00 a 15:30	M8	M9			
15:30 a 15:55	N. BRENUY	E. ALMACELLAS	M5		
15:55 a 16:25	M9	ANGLÈS	C. IBAÑEZ		
16:25 a 16:50	E. ALMACELLAS	M. ORMO			

Tutor/a C. IBAÑEZ

hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller
12	M4 Processos d'elaboració culinària	264	M. TOMÁS/M. MENA	PEDAGÒGIC
6	M5 Gestió de la producció en cuina	132	C. IBAÑEZ	AULA 8
5	M8 Gestió administrativa i comercial	99	N. BRENUY	AULA 8
3	M9 Recursos humans i direcció d'equips en rest.	66	E. ALMACELLAS	AULA 8
3	Empresa i iniciativa emprenedora	66	N. BRENUY	AULA 8
3	Anglès	66	M. ORMO	AULA 8
8	M13 Síntesi	264		

GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS 1					
33 setmanes	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	M5	FOL UF2		FOL UF2	FRANCÈS
09:30 a 10:00	M. GIMENEZ	C. GIMENEZ		C. GIMENEZ	M. TORRE
10:00 a 10:30				ANGLÈS	
10:30 a 11:00	M3 + M4	M1+ M2	M3 + M4	F. SÀNCHEZ	M1+ M2
11:00 a 11:30	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11:30 a 12:00				FRANCÈS	
12:00 a 12:30	R. VILÀ	D. SALVADÓ	R. VILÀ	M. TORRE	D. SALVADÓ
12:30 a 13:00			TUTORIA	M5	
13:00 a 13:30			R. VILÀ		
13:30 a 14:00			ANGLÈS		
14:00 a 14:30			F. SÀNCHEZ	M. GIMENEZ	
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					
16:25 a 16:50					

Tutor/a		R. VILÀ			
hores	Mòdul	UF	professor/a	aula/taller	
3	MP1 Estructura del mercat turístic	99	D. SALVADÓ	AULA 6	
5	MP2 Recepció i reserves	165	D. SALVADÓ	AULA 6	
4	MP3 Gestió del departament de pisos	133	R. VILÀ	AULA 6	
3	MP4 Protocol i relacions públiques	99	R. VILÀ	AULA 6	
3	MP5 Màrqueting turístic	99	C. GIMENEZ	AULA 6	
2	Formació i orientació laboral	33	C. GIMENEZ	AULA 3	
2	Francès	66	M. TORRE	AULA 6	
2	Anglès	66	F. SÀNCHEZ	AULA 6	

GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS 2					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08:30 a 09:00					
09:00 a 09:30	EIE	EIE	M6	M7 R. VILÀ	EIE
09:30 a 10:00	N. BRENUY	N. BRENUY	D. SALVADÓ		M8
10:00 a 10:30	TUTORIA	M7		ESBARJO	ESBARJO
10:30 a 11:00	D SALVADÓ	R. VILÀ			
11:00 a 11:30	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	M7 R. VILÀ	
11:30 a 12:00	M6	M7 R. VILÀ	M8		FRANCÈS
12:00 a 12:30	D. SALVADÓ		E. ALMACELLAS		M. TORRE
12:30 a 13:00	FRANCÈS		M8		ANGLÈS
13:00 a 13:30	M. TORRE		E. ALMACELLAS		F. SÀNCHEZ
13:30 a 14:00	ANGLÈS		FRANCÈS		ANGLÈS
14:00 a 14:30	F. SÀNCHEZ		M. TORRE	F. SÀNCHEZ	
14:30 a 15:00					
15:00 a 15:30					
15:30 a 15:55					
15:55 a 16:25					

Tutor/a		D. SALVADÓ			
hores	Mòdul	Hores totals	professor/a	aula/taller	
3	M6 Comercialització d'esdeveniments	66	D.SALVADÓ	BIBLIOTECA	
9	M7 Direcció d'allotjaments turístics	198	R. VILÀ	BIBLIOTECA	
3	M8 Recursos humans en l'allotjament	66	E. ALMACELLAS	BIBLIOTECA	
3	Empresa i iniciativa emprenedora	66	N. BRENUY	AULA 8	
3	Francès	66	M. TORRE	BIBLIOTECA	
3	Anglès	66	F. SÀNCHEZ	BIBLIOTECA	
8	M13 Síntesi	264		BIBLIOTECA	