

## GS DIRECCIÓ DE CUINA

Hora	Dilluns 18/05/26	Dimarts 19/05/26	Dimecres 20/05/26	Dijous 21/05/26	Divendres 22/05/26
08:00			Processos de preelaboració i conservació en cuina (part pràctica) <b>AULA: ZONA FREDA (CUINA)</b>		
08:55			Processos de preelaboració i conservació en cuina (part pràctica) <b>AULA: ZONA FREDA (CUINA)</b>	Digitalització aplicada als sectors productius  <b>AULA: INFO B</b>	
9:50	Processos d'elaboració culinària (part teòrica) <b>AULA: INFO B</b>	Introducció a la sommelieria i l'anàlisi sensorial de productes gourmet <b>AULA: INFO B</b>	Processos d'elaboració culinària (part pràctica) <b>AULA: ZONA FREDA (CUINA)</b>	Formació i orientació laboral / Itinerari personal per a l'ocupabilitat I <b>AULA: INFO B</b>	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària  <b>AULA: INFO B</b>
11:05	Processos d'elaboració culinària (part teòrica) <b>AULA: INFO B</b>	Introducció a la sommelieria i l'anàlisi sensorial de productes gourmet <b>AULA: INFO B</b>	Processos d'elaboració culinària (part pràctica) <b>AULA: ZONA CALENTA (CUINA)</b>	Recursos humans i direcció d'equips en restauració  <b>AULA: INFO B</b>	Gastronomia i nutrició  <b>AULA: INFO B</b>
12:00	Processos de preelaboració i conservació en cuina (part teòrica) <b>AULA: INFO B</b>	Control de l'aprovisionament de matèries primeres  <b>AULA: INFO B</b>	Processos d'elaboració culinària (part pràctica)  <b>AULA: ZONA CALENTA (CUINA)</b>	Gestió administrativa i comercial en restauració  <b>AULA: INFO B</b>	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu  <b>AULA: INFO B</b>
12:55	Processos de preelaboració i conservació en cuina (part teòrica) <b>AULA: INFO B</b>	Control de l'aprovisionament de matèries primeres  <b>AULA: INFO B</b>		Itinerari personal per a l'ocupabilitat II/ Empresa i iniciativa emprenedora  <b>AULA: INFO B</b>	Anglès professional  <b>AULA: INFO B / B202</b>
14:05 a 15:30					Anglès professional <b>AULA: INFO B</b>
15:30 a 15:55					Projecte intermodular (entrega del projecte; presentació oral: 27/05) <b>AULA: INFO B</b>



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

- Els resultats provisionals es publicaran a la web del centre el 29 de maig.
- A partir de la publicació d'aquests resultats provisionals es disposa de tres dies hàbils per a presentar reclamació davant la comissió avaluadora.
- L'assignació d'aules poden sofrir modificacions.

### INFORMACIÓ PER A LES PROVES GS DIRECCIÓ DE CUINA:

**Nom del mòdul:** Processos d'elaboració culinària

**Durada màxima prova teòrica:** 110 min

**Durada màxima prova pràctica:** 205 min

**Publicació nota de la prova:**

- Prova teòrica: 18 de maig
- Prova pràctica: 20 de maig

**Hora i data de revisió:**

- Prova teòrica: 19 de maig a les 11:00 h
- Prova pràctica: 20 de maig a les 13:30 h

**Nom del mòdul:** Gestió de la qualitat i seguretat i higiene

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 17:00h

**Nom del mòdul:** Gastronomia i Nutrició

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 17:30 h



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

**Nom del mòdul:** Projecte intermodular de direcció de cuina

**Lliurament del projecte:** 22 de maig abans de les 16 h al correu electrònic: [agallardocasanava@ibeducacio.eu](mailto:agallardocasanava@ibeducacio.eu)

**Durada màxima:** 40 min

**Publicació nota de la prova:** 27 de maig

**Hora i data de revisió:** 28 de maig a les 12 h

**Nom del mòdul:** Introducció a la sommelieria i l'anàlisi de productes gourmet

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 11:00 h

**Nom del mòdul:** Gestió administrativa i comercial en restauració

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 28 de maig a les 16:00 h

**Nom del mòdul:** Recursos humans i direcció d'equips en restauració

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 28 de maig a les 17:00 h

**Nom del mòdul:** Processos de preelaboració i conservació a cuina

**Durada màxima prova teròrica:** 110 min

**Durada màxima prova pràctica:** 110 min



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

### **Publicació nota de la prova:**

- Prova teòrica: 18 de maig
- Prova pràctica: 20 de maig

### **Hora i data de revisió:**

- Prova teòrica: 19 de maig a les 14:00 h
- Prova pràctica: 21 de maig a les 15:00 h

### **Nom del mòdul: Digitalització aplicada als sectors productius**

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 17:00h

### **Nom del mòdul: Sostenibilitat aplicada als sistema productius**

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 18:00h

### **Nom del mòdul: Control de l'aprovisionament de les matèries primeres**

**Durada màxima:** 1h 50 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 19:00h



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

**Nom del mòdul:** Itinerari personal per a l'ocupabilitat I

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Formació i orientació laboral

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Itinerari personal per a l'ocupabilitat II

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Empresa i iniciativa emprenedora

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Anglès professional

**Durada màxima:** 155 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 26 de maig a les 16:50

**GS MÀRQUETING I PUBLICITAT**

<b>Hora</b>	<b>Dilluns 18/05/26</b>	<b>Dimarts 19/05/26</b>	<b>Dimecres 20/05/26</b>	<b>Dijous 21/05/26</b>	<b>Divendres 22/05/26</b>
<b>12:55 a 13:50</b>				Itinerari personal per a l'ocupabilitat II  <b>AULA: INFO B</b>	
<b>15:00</b>			Disseny i elaboració de material de comunicació  <b>AULA: INFO C</b>		Projecte intermodular (entrega del projecte; presentació oral: 27/05)  <b>AULA: INFO B</b>
<b>15:55</b>			Disseny i elaboració de material de comunicació  <b>AULA: INFO C</b>		
<b>16:50</b>			Disseny i elaboració de material de comunicació  <b>AULA: INFO C</b>		
<b>18:00 a 18:55</b>			Disseny i elaboració de material de comunicació  <b>AULA: INFO C</b>		

- Els resultats provisionals es publicaran a la web del centre el 29 de maig.
- A partir de la publicació d'aquests resultats provisionals es disposa de tres dies hàbils per a presentar reclamació davant la comissió avaluadora.
- L'assignació d'aules poden sofrir modificacions.



### **INFORMACIÓ PER A LES PROVES GS MÀRQUETING I PUBLICITAT:**

**Nom del mòdul:** Disseny i elaboració de material de comunicació

**Durada màxima:** 220 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Projecte Intermodular

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 28 de maig

**Hora i data de revisió:** 28 de maig a les 11 hores

**Nom del mòdul:** Itinerari personal per a l'ocupabilitat II

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**GM CUINA I GASTRONOMIA**

Hora	Dilluns 18/05/26	Dimarts 19/05/26	Dimecres 20/05/26	Dijous 21/05/26	Divendres 22/05/26
8:00					
8:55		Preelaboració i conservació d'aliments (part teòrica)  AULA: CUI2		Preelaboració i conservació d'aliments (part pràctica)  AULA: ZONA FREDA (CUINA)	
9:50				Preelaboració i conservació d'aliments (part pràctica)  AULA: ZONA FREDA (CUINA)	
11:05		Empresa i iniciativa emprenedora  AULA: CUI2			
12:00		Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments  AULA: CUI2			
12:55 A 13:50		Ofertes gastronòmiques  AULA: CUI2			

- Els resultats provisionals es publicaran a la web del centre el 29 de maig.
- A partir de la publicació d'aquests resultats provisionals es disposa de tres dies hàbils per a presentar reclamació davant la comissió avaluadora.
- L'assignació d'aules poden sofrir modificacions.



### **INFORMACIÓ PER A LES PROVES GM CUINA I GASTRONOMIA:**

**Nom del mòdul:** Preelaboració i conservació d'aliments

**Durada màxima prova teòrica:** 55 min.

**Durada màxima prova pràctica:** 110 min.

**Publicació nota de la prova teòrica:** 19 de maig

**Publicació nota de la prova pràctica:** 21 de maig

**Hora i data de revisió:** 21 de maig a les 12.30h

**Nom del mòdul:** Empresa i iniciativa emprenedora

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 26 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 12.00 h

**Nom del mòdul:** Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 19 de maig

**Hora i data de revisió:** 19 de maig a les 14.00 h

**Nom del mòdul:** Ofertes gastronòmiques

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 19 de maig

**Hora i data de revisió:** 19 de maig a les 14.05 h

**GS GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS**

<b>Hora</b>	<b>Dilluns 18/05/26</b>	<b>Dimarts 19/05/26</b>	<b>Dimecres 20/05/26</b>	<b>Dijous 21/05/26</b>	<b>Divendres 22/05/26</b>
<b>12:55</b>				Itinerari personal per a l'ocupabilitat II  <b>AULA: INFO B</b>	Anglès professional I i II  <b>AULA: INFO B / B202</b>
<b>14:05</b>	Comercialització d'esdeveniments  <b>AULA: B208</b>	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu  <b>AULA: B208</b>	Gestió del departament de pisos (part teòrica)  <b>AULA: B208</b>		Anglès professional I i II  <b>AULA: INFO B</b>
<b>15:00</b>	Comercialització d'esdeveniments  <b>AULA: B208</b>	Màrqueting turístic  <b>AULA: B208</b>	Gestió del departament de pisos (part teòrica)  <b>AULA: B208</b>	Gestió del departament de pisos (part pràctica)  <b>AULA: B113</b>	Recepció i reserves  <b>AULA: B208</b>
<b>15:55</b>	Recursos humans a l'allotjament  <b>AULA: B208</b>	Màrqueting turístic  <b>AULA: B208</b>	Gestió del departament de pisos (part teòrica)  <b>AULA: B208</b>	Estructura del mercat turístic  <b>AULA: B208</b>	Recepció i reserves  <b>AULA: B208</b>
<b>16:50</b>	Recursos humans a l'allotjament  <b>AULA: B208</b>	Direcció d'allotjaments turístics  <b>AULA: B208</b>	Protocol i relacions públiques  <b>AULA: B208</b>	Estructura del mercat turístic  <b>AULA: B208</b>	Recepció i reserves  <b>AULA: B208</b>
<b>18:05 a 19:00</b>		Direcció d'allotjaments turístics  <b>AULA: B208</b>	Protocol i relacions públiques  <b>AULA: B208</b>		

- Els resultats provisionals es publicaran a la web del centre el 29 de maig.
- A partir de la publicació d'aquests resultats provisionals es disposa de tres dies hàbils per a presentar reclamació davant la comissió avaluadora.
- L'assignació d'aules poden sofrir modificacions.



### INFORMACIÓ PER A LES PROVES GS GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS:

**Nom del mòdul:** Direcció d'allotjaments turístics

**Durada màxima:** 90 min.

**Publicació nota de la prova:** 21 de maig

**Hora i data de revisió:** 26 de maig a les 15:00h

**Nom del mòdul:** Sostenibilitat aplicada al sistema productiu

**Durada màxima:** 55 min.

**Publicació nota de la prova:** 21 de maig

**Hora i data de revisió:** 26 de maig a les 15:30h

**Nom del mòdul:** Estructura del mercat turístic

**Durada màxima:** 120 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 maig a les 15.00 h

**Nom del mòdul:** Protocol i Relacions Públiques

**Durada màxima:** 120 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 maig a les 16.00 h

**Nom del mòdul:** Comercialització d'esdeveniments

**Durada màxima:** 120 min

**Publicació nota de la prova:** 20 de maig

**Hora i data de revisió:** 25 maig a les 15.00 h



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

**Nom del mòdul:** Màrqueting turístic

**Durada màxima:** 120 min

**Publicació nota de la prova:** 20 de maig

**Hora i data de revisió:** 25 maig a les 16.00 h

**Nom del mòdul:** Recursos humans a l'allotjament

**Durada màxima:** 120 min

**Publicació nota de la prova:** 20 de maig

**Hora i data de revisió:** 25 maig a les 17.00 h

**Nom del mòdul:** Recepció i Reserves

**Durada màxima:** 165 min.

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 maig a les 15.15h

**Nom del mòdul:** Itinerari personal per a l'ocupabilitat II

**Durada màxima:** 55 min

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 16 hores

**Nom del mòdul:** Gestió del departament de pisos

**Durada màxima:**

- **Prova escrita:** 165 min
- **Prova pràctica:** 60 min



## CALENDARI PROVES LLIURES CICLES FORMATIUS 2026

**Publicació nota de la prova:** 25 de maig (en el cas de la prova eliminatòria de dia 20 de maig, la nota es donarà el mateix dia 20 de maig abans de les 9h, amb possibilitat de revisió el 21 de maig abans de fer la prova pràctica a les 14:30h).

**Hora i data de revisió:** 27 de maig a les 15:15 h