



## PROVES LLIURES 2026: NOTES PROVISIONALS

### TÈCNIC SUPERIOR EN MÀRQUETING I PUBLICITAT

DNI	MATÈRIA	NOTA
<b>*1138</b>	Disseny i elaboració de material de comunicació	NP
	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	8
	Projecte intermodular	NP

### TÈCNIC SUPERIOR EN GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

DNI	MATÈRIA	NOTA
<b>*2897</b>	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	8
	Màrqueting turístic	NP
	Protocol i relacions públiques	5
	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	6
<b>*4970</b>	Anglès professional II	6
<b>*4939</b>	Anglès professional I	9
	Estructura del mercat turístic	7
	Gestió del departament de pisos	6
	Màrqueting turístic	7
	Recepció i reserves	7



## PROVES LLIURES 2026: NOTES PROVISIONALS

### TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA

DNI	MATÈRIA	NOTA
<b>*6617</b>	Anglès professional	NP
	Digitalització aplicada als sectors productius	NP
	Empresa i iniciativa emprenedora	NP
	Formació i orientació laboral	NP
	Gastronomia i nutrició	NP
	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	NP
	Introducció a la sommelieria I l'anàlisi sensorial de productes gourmet	NP
	Projecte intermodular	NP
	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	NP
<b>*5432</b>	Anglès professional	3
	Gastronomia i nutrició	6
	Gestió administrativa i comercial en restauració	4
	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	7
<b>*5111</b>	Control de l'aprovisionament de matèries primeres	5
	Digitalització aplicada als sectors productius	5
	Formació i orientació laboral	5
	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	7
	Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	5
	Processos de preelaboració i de conservació en cuina	6
<b>*9955</b>	Gastronomia i nutrició	8
<b>*3753</b>	Gestió administrativa i comercial en restauració	5
	Introducció a la sommelieria I l'anàlisi sensorial de productes gourmet	5
	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	5
	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	4

<b>DNI</b>	<b>MATÈRIA</b>	<b>NOTA</b>
<b>*3762</b>	Processos d'elaboració culinària	4