

<b>FORN, REBOSTERIA I CONFITERIA 1r (obrador o aula A1-LAB)</b>			
DIVENDRES 21 JUNY		DIIMARTS 25 JUNY	
8.00 a 10.00		8.00 a 9.00	<b>Presentació i venda de productes de forn i pastisseria</b>
10.00 a 15.00	<b>Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. ELABORACIÓ DE FORN I BRIOXERIA</b>	9.00 a 9.45	<b>Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.</b>
		9.45 a 10.30	<b>ANGLÉS TÈCNIC FOL</b>
		10.30 a 14.00	<b>Operacions i control magatzem indústria alimentària.</b>
		14.00	<b>Matèries primeres i processos en forn, pastisseria i rebosteria</b>

<b>ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS 1r (obrador o aula A1-LAB)</b>			
DIVENDRES 21 JUNY		DIIMARTS 25 JUNY	
8.00 a 10.00	<b>Matèries primeres en la Indústria Alimentària</b>	8.00 a 9.00	<b>Presentació i venda de productes de forn i pastisseria</b>
10 a 12	<b>Operacions de Condicionament de Matèries primeres</b>	10 a 12	<b>Processos Tecnològics en la Indústria Alimentària</b>
12 a 14	<b>Tractaments de la transformació i conservació</b>	12 a 13	<b>FOL</b>
		13 a 14	<b>ANGLÉS</b>