

**DEPARTAMENT D'ANGLÈS**  
CURS 2023-2024

**1r CM  
FORN I  
PASTISSERIA**

**1. QUÈ VEUREM.**

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITAT 1: BARS AND RESTAURANTS UNITAT 2: TAKING RESERVATIONS UNITAT 3: SEATING GUESTS UNITAT 4: DESCRIBING DISHES	UNITAT 5: THE WINE LIST UNITAT 6: GETTING TO KNOW THE BAR UNITAT 7: MAKING BAR DRINKS UNITAT 8: COFFEE HOUSES AND EXPRESSO BARS	UNITAT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNITAT 10: BASIC COOKING 2 UNITAT 11: DESSERTS AND PASTRY

**2. COM S'AVALARÀ.**

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	-La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents percentatges: <b>70% Exàmens i proves</b> (incloses les 4 destreses: listening, speaking, reading and writing i adquisició de vocabulari i gramàtica). <b>30% Interès i treball.</b> -A l'apartat d'interès i treball es tindrà en compte el comportament, el rendiment en l'assignatura, la participació en classe, el treball diari, dur a terme les tasques assignades per la professora, l'ús de l'anglès a classe, la cura del material i l'actitud de respecte cap a la professora i els companys i les companyes.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota FINAL s'obtindrà de la mitjana ponderada de les tres avaluacions, així la segona comptarà el doble que la primera i la tercera el triple.
RECUPERACIÓ	No es farà recuperació dels exàmens parcials ni recuperació final, ja que l'avaluació és contínua.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	En tractar-se d'una assignatura que utilitza l'avaluació contínua, se superarà l'assignatura pendent del curs anterior si s'aprova la primera i segona avaluació del curs actual. En el cas de no aprovar en aquest període, l'alumnat tindrà la possibilitat de realitzar un examen amb la totalitat dels continguts del curs anterior en l'últim trimestre.

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

Llibres de text:

- *Restaurants & Catering. Student's Book.* (Burlington Books) ISBN: 978-9963-51-059-7
- *Restaurants & Catering. Workbook.*