

DEPARTAMENT D'ANGLÈS
CURS 2023-2024

**2n CM
FORN I
PASTISSERIA**

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITAT 20: PREPARING A CV UNITAT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNITAT 10: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 2 UNITAT 11: DESSERTS AND PASTRY UNITAT 12: HANDLING FOOD	UNITAT 13: TAKING INVENTORY UNITAT 15: PLANNING A MENU UNITAT 16: HEALTH AND SAFETY ISSUES	

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES	<p>-La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents percentatges: 70% Exàmens i proves (incloses les 4 destreses: listening, speaking, reading and writing i adquisició de vocabulari i gramàtica). 30% Interés i treball. -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.</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>La nota FINAL s'obtindrà de la mitjana ponderada de les dues avaluacions, així la segona comptarà el doble que la primera.</p>
RECUPERACIÓ	<p>No es farà recuperació dels exàmens parcials ni recuperació final, ja que l'avaluació és contínua.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p>En tractar-se d'una assignatura que utilitza l'avaluació contínua, se superarà l'assignatura pendent del curs anterior si s'aprova la primera 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 el segon trimestre.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Llibres de text:

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