Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

MÓDULO: Ofertas gastronómicas CURS 2023-2024	2CFGM Servicios en Restauración

1. QUÉ VEREMOS:

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN
• UD 1: Introducción a la gastronomía. • UD 2: Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración. • UD 3: La organización de las empresas de restauración. • UD 4: Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos.	• UD 4: Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. • UD 5: La oferta gastronómica y la prestación del Servicio. • UD 6: El menú. • UD 7: La carta. • UD 8: Cálculo de costes y fijación de precios.

2. CÓMO SE EVALUARÁ:

CALIFICACIONES EVALUACIONES PARCIALES	Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un mínimo de 5. Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Ahora bien, para hacer media, será imprescindible obtener un 4 sobre 10. Si no se ha obtenido el 4 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación, siendo necesario obtener un 4 sobre 10 para poder obtener la nota media final de la evaluación junto con los procedimentales. En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora.

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

	El alumno/a que sea pillado copiando en un examen o copie y pegue un trabajo de otro compañero/a o directamente de internet, estará suspendido, quedando pendiente a presentarse a la convocatoria de recuperación (ordinaria o extraordinaria).
CALIFICACIÓN FINAL	La nota final del módulo se obtiene por dos vías: **1.** De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. (Realizadas ya las recuperaciones). De estas se obtiene la media y esta será la nota final. **2.** Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria.
RECUPERACIÓN	• Los alumnos que no superen una evaluación tendrán derecho a su recuperación antes de la evaluación final ordinaria. La calificación obtenida en la recuperación será máximo de un 5 (aprobado). • En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (…en caso de tener el modulo suspendido)	**Convocatoria de febrero:** Se le facilitará al alumno/a un plan de recuperación para que pueda preparar el examen y/o trabajo. **Convocatoria extraordinaria:** Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación. El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:

- Libro de texto: “Ofertas Gastronómicas” Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.

PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA 2023-2024

IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

El títol de **Tècnic en Serveis de Restauració** queda identificat pels següents elements:

Denominació: Serveis en restauració.

Nivell: Formació professional de grau mitjà.

Duració: 2000 hores.

Família professional: Hostaleria i Turisme.

Referent europeu: CINE-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació)

MÒDUL: 0152

SERVEIS EN BAR-CAFETERÍA

CURS: 2n

PROFESSORA: NOELIA BELLES MURIA

INDEX *pàgina*

1.- Normativa *3*
2.- Continguts..... 3
3.- Objectius del mòdul 3
4.- Metodologia..... ..... *5*
5.- Avaluació..... 5
6.- Material didàctic..... 5

1.-NORMATIVA.

El Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, estableix el títol de Tècnic en Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims. S'identifica amb un nivell de Formació de Grau Mitjà, amb una duració de 2000 hores.

Una vegada publicat el Reial Decret pel que s'estableix el títol i es fixen els seus ensenyaments mínims, on els continguts bàsics representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'aquest cicle formatiu i tenint en compte els aspectes definits a la normativa anteriorment esmentada, s'estableix el currículum complet (Ordre de 29 de juliol 2009, de la "Conselleria d' Educació") d'aquest ensenyament de Formació Professional Inicial vinculades al Títol esmentat en l'àmbit d'aquesta Comunitat, ampliant i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals, respectant el perfil professional d'ell mateix.

En la definició d'aquest currículum s'han tingut en compte les característiques educatives, així com les socioproductives i laborals de la Comunitat Valenciana, amb el fi de donar resposta a les necessitats generals de qualificació dels recursos humans per a la seua incorporació a l'estructura productiva.

2.-CONTINGUTS

2.1.-CONTINGUTS TRANSVERSALS

A més dels continguts propis d'aquest Mòdul haurà d'incloure's continguts i activitats per a l'educació en valors i atenció a la diversitat, entre altres:

1.- Educació moral i cívica: drets humans, valors de la societat lliure i democràtica.

2.- Educació per a la igualtat: respecte a la interculturalitat i a la diversitat.

3.- Educació per a la igualtat entre ambdós sexes.

4.- Educació per a la pau: no violència, resolució de conflictes, respecte i tolerància.

5.- Educació per a la salut: hàbits de vida saludable i esportiva.

6.- Educació per al consum: consum responsable i coneixement dels drets del consumidor.

7.- Educació ambiental: cura del medi ambient.

8.- Educació vial: seguretat i respecte de les normes.

9.- Educació per al oci: utilització responsable del temps lliure i l'oci.

2.2.-CONTINGUTS BÀSICS

- Atenció al client en bar-cafeteria: procediments d'acollida, estància i acomiadament al client en bar-cafeteria.
- Exposició de productes i serveis, atenció a les demandes i expectatives dels clients, suggeriments i adequació de l'oferta.
- Gestió de queixes, reclamacions o suggeriments.
- Servei de begudes alcohòliques, excepte vi: aiguardents i licors. Caracterització dels processos habituals d'elaboració. Presentació comercial. Identificació i característiques. Normes bàsiques de preparació. Procediments d'execució.
- Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques: Còctels, material i parament d'ús específic en cocteleria. Pre-servei en cocteleria. Muntatge i posada a punt de l'estació central. Elements habituals per a la decoració/presentació. Normes bàsiques per a l'elaboració de còctels. Procediments de preparació decoració/presentació i servei de còctels i altres combinacions.
- Elaboració de plats i aperitius propis de bar-cafeteria: Maquinària, parament, bateria i eines específiques de les àrees de preparació d'aliments al bar-cafeteria. Matèries primeres d'ús habitual en aquestes àrees. Procediments de conservació i regeneració d'aliments. Documentació relacionada. Posada a punt de les àrees de preparació d'aliments en l'àmbit del bar-cafeteria. Operacions de per-elaboració de matèries primeres. Elaboració de productes culinaris pròpies del bar cafeteria.
- Realització de la facturació i el cobrament dels serveis: Processos de facturació. Sistemes de cobrament. Procediments de facturació i cobrament. Tancaments de caixa. Aplicacions informàtiques relacionades.

2.3.-DISTRIBUCIÓ TEMPORAL DELS CONTINGUTS (TEMPORALITZACIÓ).

Aquest mòdul té una càrrega lectiva de 154 hores, 7 hores setmanals. S'imparteix durant els dos primers trimestres de segon curs.

Els continguts d'aquest mòdul professional s'han agrupat en 6 unitats didàctiques de treball programades amb el següent ordre:

.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 1: Temps estimat: 10 hores

Serveis de bar. Elaboració de plats i aperitius.

1.1.- Servei de barra.

1.2.- Servei de sala.

1.3.- Sistemes de facturació i cobrament al bar.

1.4.- Elaboració de plats i aperitius propis del bar-cafeteria.

1.5.- La cafeteria com a departament.

1.6.- Atenció al client.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 2: Temps estimat: 10 hores.

Begudes calentes: cafès, infusions i xocolata (repàs)

1.1.- Cafè.

1.2.- Llet.

1.3.- Té.

1.5.- Xocolata.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 3: Temps estimat: 12 hores.

Còctels i combinats.

1.1.- Història del còctel.

1.2.- *Mise en place* i material propi de cocteleria.

1.3.- Elements de decoració i guarnició.

1.4.- Gel.

1.5.- Composició d'un còctel.

1.6.- Famílies de còctels.

1.7.- Receptari de cocteleria.

1.8.- Gin tònics.

1.9.- Cocteleria evolutiva.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 4: Temps estimat: 10 hores.

Batuts, sucs, aigües i refrescos (repàs)

1.1.- Batuts, *smoothies* i sucs.

1.2.- Aigües.

1.3.- Refrescos.

UNITAT DIDÀCTICA N. º5: Temps estimat: 10 hores.

Begudes alcohòliques simples: cerveses, sidres i aperitius (repàs)

1.1.- Fermentació.

1.2.- Cervesa.

1.3.- Sidra.

1.4.- Sake.

1.5.- Pulque

1.6.- Aperitius.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 6: Temps estimat: 12 hores.

Aiguardents i licors.

1.1.- Destil·lació.

1.2.- Aiguardents de vi i residus de raïm.

1.3.- Aiguardents de cereals.

1.4.- Aiguardents de substàncies ensucrades.

1.5.- Aiguardents de fruites.

1.6.- Licors.

CÀRREGA HORARIA DE PRÀCTIQUES EN EL TALLER: 90

A partir del 12 d'Octubre es realitzaran pràctiques reials en el aula taller del restaurant amb clients vinguts de fora.

3.-OBJECTIUS DEL MÒDUL

OBJECTIUS DEL MODUL EXPRESSATS EN RESULTATS D'APRENENTATGE.

1.- Atén al client en el servei de bar-cafeteria relacionant la demanda amb els productes a servir.

2.-Serveix tot tipus de begudes alcohòliques, excepte vi, identificant les seues característiques i presentació.

3.- Elabora còctels i combinacions alcohòliques relacionant la seua formulació amb les seues característiques.

4.- Elabora plats i aperitius propis del bar-cafeteria, reconeixent i aplicant les diferents tècniques culinàries.

5.- Realitza la facturació i el cobrament dels serveis oferts al client reconeixent els elements que componen una factura.

4.-METODOLOGIA.

Aquesta serà activa, investigadora i consultiva, potenciant les iniciatives del grup, adaptant els coneixements del professor a les necessitats de l'alumnat, individualitzant en la mesura del possible.

Al principi de cada Unitat Didàctica s'impartirà la tècnica corresponent mitjançant els recursos didàctics adequats (vídeos, fotocopies, demostració del professor, etc.). L'exposició tècnica de la tecnologia adequada de la part pràctica es farà de forma dialogada i didàctica: el professor donarà les explicacions oportunes i els/les alumnes ho reflectiran en fitxes o fulls d'apunts que serviran com a quadern de notes. En tot moment s'intentarà relacionar els continguts objecte de cada Unitat amb l'entorn reial de l'alumnat i amb temes d'actualitat per a que l'alumnat puga establir vincles entre el què aprèn i la realitat que l'envolta. Sent així més significatiu l'aprenentatge, ja que l'alumnat té l'oportunitat de donar sentit i reconèixer la utilitat d'allò que aprèn.

L'execució pràctica per part de l'alumnat es realitzarà en diverses circumstàncies i contextos, amb l'objecte de l'aprofitament total de mercaderies, ajustant-se a l'oferta gastronòmica de Cuina i Pastisseria.

La seqüència de les pràctiques, quan comença a donar servei d'esmorzars i dinars, serà la següent:

- Servei d'esmorzars, servei de dinars i servei de begudes en l'aula bar-cafeteria restaurant. Operacions en temps reial. Per equips intercanviables, segons indicacions del professor.

Aquesta estructura estarà sotmesa a possibles alteracions. Encara que els continguts es poden veure desplaçats cronològicament, s'intentarà fer coincidir la pràctica més rellevant amb els continguts que s'han donat durant la setmana, tot i coordinant l'execució de les pràctiques amb l'equip de Cuina i Pastisseria.

5.-AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumnat serà realitzada pel professor que imparteix el Mòdul, d'acord amb els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i continguts, així com les competències i objectius generals del cicle formatiu associats al Mòdul.

L'avaluació es compondrà de:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Tasques quotidianes a l'aula.
- L'actitud

Ocasionalment: Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen per a l'alumnat que presente algun tipus de dificultat i siga necessari realitzar proves orals de tipus teòric. Elaboració de treballs escrits. Exposicions.

Els instruments d'avaluació seran:

- Plantilles de correcció de proves teòriques, test.
- Fitxes d'observació de proves pràctiques.
- Treballs escrits.
- Fitxes de tasques quotidianes.

La uniformitat serà obligatòria per a les classes pràctiques i per a les proves de continguts procedimentals.

Per avaluar la part actitudinal es tindrà en compte els següents criteris:

- ✓ Assistència a classe. Amb un màxim de faltes del 15%
- ✓ Puntualitat.
- ✓ Responsabilitat.
- ✓ Ganes d'aprendre..
- ✓ Companyonia.
- ✓ Uniformitat.
- ✓ Iniciativa.
- ✓ Higiene personal y en el treball.

Apunts sobre la uniformitat i la higiene personal per a poder assistir a classe:

- Estricta higiene personal, una de les parts més importants son les mans, ja que estan permanentment en contacte amb els aliments.

- L'alumnat deu assistir completament equipat per a la pràctica que es va a realitzar, tant en la uniformitat com en el material i equipament personal.

- Les ungles son una font de transmissió de malalties, per tant deuen mantenir-se netes i curtes.

- És imprescindible no portat joies o altres adornaments, ja que poden ser focus de microorganismes i poden provocar accidents.

- Per evitar que els cabells caiguen al menjar, s'han de dur recollits i coberts..

5.1.-CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els criteris de qualificació seran els següents:

- Les proves teòriques equivalen al 25% de la nota.
- Les proves pràctiques equivalen al 25% de la nota.
- Les tasques quotidianes com fitxes, exercicis equivalen al 25% de la nota.
- L'actitud i l'assistència equivalen al 25% de la nota a parts iguals, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació continua per faltes d'assistència.
- L'alumnat haurà de treure un mínim del 50% en cada apartat per què se li puga fer la nota mitjana.

- En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves, una teòrica i un altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumule un nombre superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, de les totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació continua i, en eixe cas, deurà examinar-se en l'avaluació extraordinària de Juny.

5.2.-CRITERIS D'AVALUACIÓ.

a) S'han identificat les principals funcions del personal de servei de bar-cafeteria.
b) S'ha identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client al servei de bar-cafeteria.
c) S'ha acollit al client a la seua arribada al establiment aplicant el protocol empresarial.
d) S'han relacionat els productes de serveis del establiment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.
e) S'han identificat demandes implícites dels clients, en relació amb les tècniques de venda, suggerint productes propis de l'establiment i explicant les seues característiques bàsiques si fos necessari.
f) S'ha adequat la resposta i el servei a les demandes i tipologia dels clients, de forma que queden cobertes les expectatives d'aquests.
g) S'ha treballat en equip desenvolupant les tasques seguint els protocols o normes preestablertes.
h) S'han seguit les pautes marcades respecte a la qualitat que es pretén oferir al client.
i) S'han mantingut en tot moment les aptituds apropiades.
j) S'han identificat protocols d'actuació front a diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments.
k) S'han caracteritzat i classificat les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades-destil·lades i derivats, excepte vi.
l) S'han descrit els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques excepte vi, identificant les marques de begudes més usuals, excepte vi, la seua presentació i característiques comercials.

m) S'ha utilitzat el material de servei adequat per a la preparació i servei de begudes alcohòliques, excepte vi.
n) S'ha respectat la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.
o) S'han respectat les proporcions adequades de licor segons el tipus.
p) S'ha recollit el material utilitzat de forma ordenada i neta.
q) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
r) S'ha identificat el material i parament associats a la cocteleria, definint les seues característiques.
s) S'han realitzat les funcions de posta a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
t) S'han identificat els diferents productes utilitzats en la decoració de còctels.
u) S'han identificat les característiques de les famílies de còctels.
v) S'han reconegut els principals còctels internacionals.
w) S'han gestionat de manera elegant les eines per a l'elaboració de còctels.
x) S'han elaborat diferents còctels respectant la seua formulació i utilitzant de forma adequada el parament necessari.
y) S'han creat còctels d'elaboració pròpia.
z) S'han aplicat les tècniques de decoració i acabament de còctels.
aa) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
bb) S'han definit les elaboracions culinàries tipus del servei de bar-cafeteria.
cc) S'han caracteritzat les tècniques de cuina associades a aquest tipus d'elaboracions.
dd) S'ha realitzat l'aplec dem matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
ee) S'ha preparat la maquinària i parament per a realitzar les elaboracions.
ff) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
gg) S'han executat les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts.
hh) S'ha respectat la temperatura de servei, coordinant l'elaboració amb el servei.
ii) S'han presentat les elaboracions de forma atractiva seguint criteris estètics.
jj) S'han realitzat les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients adequats.
kk) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
ll) S'han identificat les diferents formes de cobrament al client.
mm) S'han caracteritzat els processos de facturació i cobrament en aquestes àrees de servei.

nn) S'ha realitzat el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
oo) S'ha relacionat la facturació amb els sistemes de gestió integrada.
pp) S'ha verificat la coincidència del facturat i el servit.
qq) S'han realitzat les operacions de devolució o canvi de diners, presentant aquests de forma correcta.

5.3.-REFORÇ I RECUPERACIÓ.

Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ a les alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i siga necessari realitzar proves orals de caràcter teòric.
- Elaboració de treballs escrits.
- Exposicions orals.

Es realitzaran durant la segona avaluació i al llarg del tercer trimestre, el qual es dedicarà (en part) a recuperar. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves. Una teòrica i un altra de pràctica. Valdran el 50% cadascuna. Per a recuperar s'ha de obtenir un mínim del 50% en cada prova i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

.

-

6.-MATERIAL DIDÀCTIC I RECURSOS:

Els materials utilitzats durant el curs seran:

- Llibre de text: Operacions bàsiques i serveis en bar-cafeteria. Autors: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil Muela. Editorial Paraninfo.
- Manual de maquinària.
- Apunts del professor.
- Documentals i pel·lícules relacionades amb el mòdul.
- Power point, transparències.
- Revistes professionals.
- Bibliografia recomanada pel professor.

.

A Enguera, Setembre de 2023.

I E S
ENGUERA

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

MÓDULO: Técnicas de Comunicación en Restauración CURS 2023-2024	2CFGM Servicios en Restauración

1. QUÉ VEREMOS:

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN
• UD 1: Comunicación e información. • UD 2: Protocolo en restauración.	• UD 3: La calidad y el servicio en la atención al cliente. • UD 4: Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.

2. CÓMO SE EVALUARÁ:

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

CALIFICACIONES EVALUACIONES PARCIALES	La asistencia a clase es obligatoria, por lo que el alumno/a que falte sin justificación a un 15% de las clases perderá el derecho a la evaluación continua y sólo podrá presentarse al examen final ordinario. Si no supera estas pruebas deberá de presentarse a la convocatoria extraordinaria, donde la nota de las pruebas estará valorada de 1 a 10. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas. Para ello, en régimen presencial, será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo. El incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua. Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un 5. Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Para hacer media, será imprescindible obtener un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas. Si no se ha obtenido el 5 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación a la convocatoria final ordinaria, siendo necesario obtener un 5 sobre 10 para poder obtener la nota final de la evaluación. En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora. El alumno/a que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria final ordinaria o extraordinaria. Esta circunstancia se aplicará también a aquellos trabajados copiados de otro alumnado o de la red.

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

CALIFICACIÓN FINAL	La nota final del módulo se obtiene por dos vías: **1.** De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. De estas se obtiene la media y esta será la nota final. **2.** Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria. De no superarse esta, la nota final se obtendrá de la prueba realizada durante la Convocatoria Final Extraordinaria.
RECUPERACIÓN	• Los alumnos que no superen una evaluación, tendrán derecho a su recuperación en la evaluación final ordinaria. A la que asistirá con el contenido de la evaluación no superada. Si se trata del contenido de más de una evaluación, el alumno/a acudirá a esta convocatoria con los contenidos de todo el curso. • En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (…en caso de tener el módulo suspendido)	**Convocatoria extraordinaria:** Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación. El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:

- Libro de texto: "Técnicas de comunicación en restauración". María Palomo. Ed. Paraninfo, Madrid (2022).
- Plataforma AULES.

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

I E S ENGUERA

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

FCT **CURS 2023-24**	**2CFGM** **SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

1. QUÉ VEREMOS

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
		FCT Formación en centros de trabajo.

2. CÓMO SE EVALUARÁ

SESIONES PRÉVIAS	Al finalizar el periodo correspondiente a los módulos profesionales impartidos en el centro educativo, y con antelación al inicio de la FCT y, tendrá lugar una sesión de evaluación en la que se decidirá la calificación final de los distintos módulos profesionales cursados. El equipo docente determinará el acceso al módulo profesional de FCT. A partir del mes de septiembre/marzo comenzarán las prácticas en empresa para todos aquellos alumnos que hayan superado todos los módulos del ciclo. Solamente y en función de la decisión del equipo docente podrán acceder a las FCTs aquellos alumnos que tengan pendiente de superación de uno o más módulos cuya suma horaria sea igual o inferior a 240 horas.
CALIFICACIÓN FINAL	Al final del proceso se emite un informe individualizado alumnado. Si el módulo de FCT se hubiera realizado en varias empresas, se recabará informe valorativo del instructor de cada una de ellas. Para efectuar la evaluación se contará con: el ✓ El informe valorativo del instructor. ✓ Las hojas semanales de seguimiento elaboradas por alumno o alumna. ✓ Aquellos que requiera el profesor-tutor para realizar una evaluación sistemática yobjetiva. El acta de evaluación del módulo de FCT será formalizada por el tutor y el equipodocente y complementará la evaluación del resto de módulos del ciclo formativocuando dicha evaluación se haya realizado con resultado positivo en todos ellos. La calificación será APTA o NO APTA.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (si se tiene el modulo FCT suspendido)	En el supuesto de que el alumno/a obtenga la calificación de NO APTO, deberá cursarlo de nuevo, en la misma empresa u otra empresa, repitiendo parte o la totalidad de las actividades del Módulo. En todo caso, cada alumno/a podrá ser evaluado y calificado del módulo de F.C.T. dos veces como máximo, entre convocatorias ordinarias y extraordinarias.

Unió Europea
Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

3.QUÉ MATERIAL ES NECESARIO

El alumno dispondrá de los materiales de los que esté dotado el centro de trabajo y encuanto a recursos dispondrá de los humanos, tanto por parte del instructor como por el resto de compañeros de trabajo. Además del diario de actividades a realizar diariamente.

En el centro de Trabajo deberá llevar: Uniformidad y material de utillaje personal.