

| | |
|--|---|
| <p>MÒDUL: Gestió Administrativa i Comercial en Restauració. CURS 2023-2024</p> | <p>2n CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</p> |
|--|---|

1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ | 2a AVALUACIÓ |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control pressupostari i anàlisi de la viabilitat. ▪ Gestió de la documentació administrativa ▪ Evolució i anàlisi de les empreses de restauració. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disseny de les ofertes gastronòmiques. ▪ Elaboració del pla de comercialització. |

2. COM S'AVALARÀ.

| | |
|--|--|
| <p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p> | <p>Avaluació contínua: perquè l' alumne obtinga l' aprovat en cada avaluació, caldrà haver obtingut un 5.</p> <p>Per facilitar a l'alumne l'assimilació de continguts, en cada avaluació, es podran realitzar dues proves parcials (examen o cas pràctic), ambdues faran mitjana per obtenir la qualificació final. Ara bé, per fer mitjana, serà imprescindible obtenir un 4 sobre 10. Si en el primer parcial no s' ha assolit el 4 sobre 10, en el segon parcial l' alumne es presenta a tota la matèria de l' avaluació, essent necessari obtenir un 5 sobre 10 per aportar-lo a la qualificació i així obtenir la nota final de l' avaluació.</p> <p><i>En cas de no poder presentar-se al primer parcial, per la causa que fos, justificada o no; l' alumne realitzarà un únic examen global de tota l' avaluació en la data en què la resta d' alumnes realitza el segon parcial.</i></p> <p>Es valorarà l' interès posat per l' alumne a l' anàlisi, resolució i comentari de casos pràctics.</p> <p>Es valorarà la participació activa i constructiva en els debats i activitats proposats pel professor.</p> <p>L' alumne que sigui sorprès copiant en un examen quedarà suspès, quedant emplaçat a presentar-se a la convocatòria de recuperació.</p> |
| <p>QUALIFICACIÓ FINAL</p> | <p>La nota final del mòdul s' obté per dues vies:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De l' avaluació contínua: les dues avaluacions han d' estar aprovades. (Realitzades ja les recuperacions) D'aquestes s'obté la mitjana i aquesta serà la nota final. 2. Si s' ha perdut l' avaluació contínua: la nota final s' obté de la prova |

| | |
|--|---|
| | ordinària. |
| RECUPERACIÓ | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Els alumnes que no superen una avaluació, tindran dret a la seva recuperació abans de l'avaluació final (i abans de la convocatòria extraordinària) La qualificació obtinguda en la recuperació serà de 5 (aprovat) ▪ En cas que l' avaluació ordinària no resultés superada, per no haver aprovat tots i cadascun dels trimestres, l' alumne tindrà dret a un pla de recuperació, no presencial, i a presentar-se a la prova d' avaluació extraordinària, prova en la qual l' alumne s' examina de tota la matèria. |
| RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!) | <p><u>Convocatòria de febrer:</u> Es lliurarà a l'alumne un pla de recuperació perquè pugua preparar l'examen.</p> <p><u>Convocatòria extraordinària:</u> Si l' alumne, a través de la convocatòria ordinària, no ha assolit els objectius del mòdul, s' haurà de presentar a la convocatòria extraordinària, per a això se li lliurarà un pla de recuperació.</p> <p>El pla de recuperació serà establert per a cada alumne en concret, atenent les característiques de cadascun, segons el grau d' assoliment dels objectius previstos. S' utilitzarà com a base el model seguidament detallat, adaptant-lo a les necessitats de l' alumne. es farà constar, si es dona el cas de les activitats a realitzar i a lliurar; així com la data de l' examen de recuperació.</p> |

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Llibre de text: "Gestió administrativa i comercial en restauració" Ed. Altamar, Barcelona (2018)
- Llibreta.