



CUINA I HOSTALERIA GPC

2on GSDC

1. QUÈ VEUREM. CURS 2023-2024

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Control de consumos ✓ Instalaciones y equipos asociados ✓ Sistemas de producción culinaria 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ APPCC y sistemas de autocontrol ✓ Protocolos de actuación y control en empresas de restauración ✓ Planificación de recursos materiales y humanos 	

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<p>Condición indispensable para aprobar cada evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El alumno debe mostrar una actitud positiva durante todo el curso - Obtener un 5 en la parte teórica, esta nota viene dada por: entrega de trabajos en la fecha establecida, obtener un 5 en cada una de las pruebas escritas, para poder hacer media. - Obtener un 5 en la parte práctica, esta nota viene dada por: obtener un 5 en las pruebas prácticas y el Trabajo diario del taller de cocina <p>IMPORTANTE: el alumnado para aprobar cada evaluación debe obtener como mínimo una nota de 5 en cada una de las partes evaluables Si un alumno no asiste a un examen, esto solo se repetiría si existe una causa justificada, con su correspondiente justificante. Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>Media de las tres evaluaciones siempre y cuando estas estén aprobadas. Si un alumno no aprobará la tercera y última evaluación el módulo quedaría suspendido, debido a que es evaluación continua.</p> <p>Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación</p>
RECUPERACIÓ	<p>No se realizarán recuperaciones parciales. Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio. Para poder recuperar: obtener una nota de 5 tanto en la parte teórica como en la práctica, y el examen solo será de las evaluaciones que no hayan sido superadas con anterioridad.</p>





**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/>

	Se realizará un examen teórico y uno práctico, es condición indispensable aprobar el examen teórico para poder tener derecho a realizar la prueba práctica.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Apuntes facilitados por el profesor
- Gestión de la producción en cocina. Editorial Altamar. Autores: Ángela Asensi, Elena Martínez, Francisca Sempere
- Maletín con el material indispensable
- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur