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/

CUINA I HOSTALERIA **OBR** (OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE) CURS 2023-2024	GRUP: **1r CFGMS** (CICLE FORMATUI DE GRAU MITJA DE SEVEIS)

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Deontologia en restauració Maquinaria i mobiliari del bar Servici de begudes calentes i fredes Restaurants i departaments Comanda Mise en place del restaurant Elements del Restaurant	Servici de begudes calentes i fredes Restaurants i departaments Comanda Mise en place del restaurant Elements del Restaurant El restaurant i els seus departaments	Restaurants i departaments Comanda Mise en place del restaurant Servicis de menjars i begudes Tipus de servicis en el restaurant

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	Criteris de calcificació. Els criteris d'avaluació vindran determinats per la superació de tots els objectius i continguts sent valorats de la següent forma:• .Coneixements teòrics (40% nota)En aquest apartat es refereix a la realització de proves escrites on s'avaluïn els coneixements teòrics explicats i desenvolupats a classe. • Aquests exercicis tindran preguntes tipus test (marcar una o diverses preguntes entre diverses opcions, assenyalar amb fletxes, contestar veritable o fals, contestar amb una paraula, definició dibuix o breu explicació), també podran tenir respostes a desenvolupar . Coneixements pràctics (40 % de la nota) Aquest apartat es refereix a la realització de les proves pràctiques tancades i les realitzades al menjador del centre on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats en els serveis amb els clients reals a l'aula-taller de restaurant, figurant en l'horari oficial. Durant la realització d' aquests serveis l' alumne haurà d' anar correctament uniformat cuidant en tot moment la seva uniformitat i neteja personal. Aquest apartat es realitzarà diàriament després de l'observació per part del professor per diferents punts que l'alumne ha de seguir com: • Puntualitat. • Responsabilitat i companyonia. • Ganes d'aprendre i iniciativa. • Uniformitat. * • Higiene personal. • Neteja i organització en el treball.
QUALIFICACIÓ FINAL	

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/

	La qualificació final l' obtindrem traient la mitjana de les tres avaluacions sempre que aquestes s' hagin superat amb una nota mínima d' un quatre.
RECUPERACIÓ	Criteris de recuperació • Es tractarà de corregir les deficiències observades en l'alumnat durant l'avaluació a través d'activitats que es considerin oportunes. Per tant, hi ha un examen de recuperació per avaluació en finalitzar la tercera avaluació tant teòric com pràctic per a aquells alumnes que necessiten superar alguns conceptes o procediments. Els alumnes que no superin algun mòdul professional en la convocatòria ordinària disposaran en el mateix curs escolar d' una convocatòria extraordinària de recuperació. En la convocatòria extraordinària s' avaluaran tots els continguts teòrics i pràctics desenvolupats durant tot el curs i caldrà obtenir una qualificació mínima d' un 5 sobre 10 per superar-lo.
RECUPERACIÓ PENDENT (…si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

El material que vam fer amb aquest grup és el propi de l'al·lula taller (cafeteria, restaurant), més els llibres de text, fitxes, reproduccions de vídeo, etc.....