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 HOSTELERIA SREE**<br>(SERVICIS EN RESTAURANT I ESDEVENIMENTS ESPECIALS)<br><br>CURS 2023-2024 | GRUP:<br>**2ºCFGMS**<br>(CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE SERVEIS) |

## 1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ | 2a AVALUACIÓ |
|---|---|
| Atenció al client en taula i servicis especials:<br>- Procediments d'acollida, estada i acomiadament al client en taula i servicis especials. Tipologia de clients i tractament.<br>- Presentació de cartes i minutes.<br>- Informació gastronòmica, cuina de la Comunitat Valenciana, espanyola i internacional.<br>- Comandes. Tipus i variants. Noves tecnologies associades a estos processos.<br>- Procés de facturació del servici en restaurant.<br>- Circuit administratiu de facturació.<br>- Suggeriments, queixes i/o reclamacions.<br>- Protecció de consumidors i usuaris a la Comunitat Valenciana, Espanya i la UE.<br>Elaboració de plats a vista del client:<br>- Maquinaria, útils i ferramentes específics per a l'elaboració de plats a la vista del client.<br>- Operacions de posada a punt. Ubicació de materials i adequació d'espais.<br>- Tècniques d'elaboració de plats a la vista del client. Pastes, peixos, mariscos, carns, aus i postres.<br>Realització de trinxats, racionats i desespinats de productes i elaboracions culinàries:<br>- Útils i ferramentes específics i/o habituals en estos processos.<br>- Operacions de posada al punt de materials i espai davant del comensal.<br>- Productes culinaris i matèries primeres relacionades.<br>- Categories específiques de les carns, aus, peixos, mariscos, formatges, fruites i postres. Salses, guarnicions i complements que acompanyen.<br>- Tècniques de trinxat, desespinat i racionat.<br>- Execució de procediments amb carns, aus, peixos, mariscos, fruites, formatges, pernils i altres aliments possibles | Servici d'elaboracions culinàries i altres servicis complementaris:<br>- Servici de restaurant.<br>- Desdejunis, brunch, lunch, coffe-break, menjars i sopars.<br>- Modalitats de servici.<br>- Execució dels procediments de servici en taula, desenrotllament , control i valoració de resultats.<br>- Normes generals i tècniques de servici.<br>- Protocol de servici.<br>- Execució de les operacions de postservici.<br>- Servici d'aliments i begudes en habitacions.<br>- Servicis especials.<br>- El servici de banquets, servici a comunitats, col·lecitivitats/càtering, bufet, autoservici i anàlegs.<br>- Planificació i previsió d'infraestructures.<br>- Tendències en restauració gastronòmica.<br>- Cuina ràpida i altres fórmules de neorestauració col·lectiva.<br>- Execució de les operacions de preservici, servici i postservici de servicis especials.<br>- Servici de cigarros<br>- Servicis complementaris: guarda-roba, atenció infantil, animació i d'altres. |

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/

## 2. COM S'AVALUARÀ.

| | |
|---|---|
| QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS | Criteris de qualificació. Els criteris de qualificació vindran determinats per la superació de tots els objectius i continguts sent valorats de la següent forma:<br><br>– **Coneixements teòrics** (33% nota):<br>▪ Realització de proves escrites on s'avaluen els coneixements teòrics explicats i desenvolupats en classe. Aquests exercicis tindran preguntes tipus test (marcar una o diverses preguntes entre diverses opcions, assenyalar amb fletxes, contestar vertader o fals, contestar amb una paraula, definició dibuixe o breu explicació), i també podran tindre respostes a desenvolupar. Les preguntes tipus test d'una sola resposta, contestades incorrectament, resten. Les respostes només seran valgudes si estan contestades correctament íntegrament, per tant, una resposta incompleta no puntua.<br>• Elaboració d'un treball de recerca sobre qualsevol unitat didàctica de la programació, en grups, amb la finalitat de fomentar i desenvolupar el treball en equip i de manera individual per a desenvolupar les seues capacitats personals, sempre mitjançant un índex facilitat pel professor i signat per l'alumne. Només serà vàlid si és entregat en la data marcada pel professor.<br>• Elaboració d'un quadern d'anotacions i fitxes de servei, dels continguts dels temes impartits en classe (correctament distribuïts, nets sense esborradures ni esborralls) i enquadernats<br>• Elaboració d'un quadern de fitxes, receptari de plats elaborats a la vista del client enquadernat i net.<br><br>– **Coneixements pràctics** (33% de la nota). ▪ Realització de les proves pràctiques on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats en el menjador del centre, així com els serveis amb els clients reals a l'aula-taller de restaurant, figurant en l'horari oficial del centre. Dues faltes al servei del restaurant sense justificar, suposarà el suspens en aquest apartat, ja que els serveis són obligatoris per tractar-se d'hores lectives.<br>• Exàmens pràctics on l'alumne demostre de manera individual les pràctiques realitzades al llarg del curs. Aquests exàmens pràctics constaran de diverses proves: muntatge d'una taula i marcatge per a un menú, servei i destape d'un vi, muntatge d'un bufet, servei i desbrasat de plats, elaboració de plats a la vista del client, i alguna altra prova similar de les unitats treballades en classe. Aquestes proves s'organitzaran totes per temps a criteri del professor, similar a quan s'han realitzat a l'aula.<br>• La participació activa en concursos i altres activitats que es realitzen dins del programa escolar. Aquestes activitats poden ser addicionals a la qualificació de l'avaluació.<br>- Actituds (33% de la nota). Aquest apartat es realitzarà diàriament després de l'observació sistemàtica per part del professor de diferents punts que l'alumne ha de seguir en classe com:<br>• Assistència a classe*.<br>• Puntualitat.<br>• Responsabilitat.<br>• Ganes d'aprendre.<br>• Companyonia.<br>• Iniciativa.<br>• Higiene personal. |

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

| | |
|---|---|
| | • Neteja i organització en el treball.<br>• Uniformitat:<br>• Estricta higiene personal.<br>• Uniforme total de cap a peus, net, planxat i correctament usat.<br>• L'alumnat haurà d'accedir als tallers pràctics amb l'uniforme corresponent. En cas contrari no podrà participar en les classes i constarà com una falta injustificada.<br>• Les ungles són un niu de microorganismes, i per tant han de mantindre's curtes, sense pintures (excepte esmalts incolors)<br>• No s'han de portar no joies, rellotges o altres adorns, ja que poden ser focus de brutícia i poden provocar accidents.<br>• Per a evitar que els cabells caiguen en el menjar o centre de treball, han d'emportar-se recollits a la sala, així com nets i guardant una estètica i imatge adequada al perfil professional.<br><br>*L'assistència a classe és de caràcter obligatori per als cicles formatius en règim presencial. Les faltes d'assistència hauran de ser justificades mitjançant: certificat mèdic, certificat del mitjà de transport en cas de retard, part policial en cas d'accident o qualsevol altre tipus de justificant oficial.<br><br>El 15% de faltes injustificades suposarà el suspens de l'avaluació corresponent. La puntualitat al començament de les classes és un requisit bàsic per a la normalitat de la docència. Una vegada el professor/a faig entrat en la classe i tancat la porta, quedarà al seu arbitri permetre l'entrada de l'alumnat que arribe amb retard. Les faltes de puntualitat es computaran, cada dues, com una falta d'assistència.<br>Atés que les classes pràctiques s'organitzen en un bloc de classes seguides i es distribueix el treball de tot el dia en funció dels alumnes assistents, no és convenient canviar l'organització de la classe perquè els alumnes s'incorporen tard, llevat que s'haja avisat amb antelació del retard i el professor el puga tindre en compte. Per això els blocs horaris en les activitats pràctiques es conformen per dies, per tant una falta d'assistència s'entendrà per bloc complet.<br>En finalitzar el temari l'alumnat haurà de demostrar en unes proves pràctiques i teòriques els coneixements obtinguts durant el curs en els diferents apartats. Aquesta valoració vindrà a incorporar-se a la suma dels apartats anteriorment citats. Els alumnes/alumnes tindran dret a consultar els exàmens corregits.<br>El professorat exposarà, sempre que siga possible, les solucions a les qüestions de l'examen. El professorat raonarà i exposarà sempre la nota de les proves i exàmens pràctics.<br><br>La reclamació de qualificacions per part de l'alumnat es realitzarà conforme el que es disposa en l'article 16 del Decret 39/2008, de 4 d'abril sobre el dret a l'objectivitat en l'avaluació de l'alumnat.<br>La qualificació del mòdul professional de formació en el centre educatiu s'expressarà en valors numèrics d'1 a 10, sense decimals. Es consideraran positives les iguals o superiors a 5 i negatives les restants. |
| QUALIFICACIÓ FINAL | La qualificació final del cicle es determinarà una vegada superats tots els mòduls professionals que el constitueixen. Per a això, es calcularà la mitjana aritmètica simple de les qualificacions dels mòduls professionals que tenen |

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

| | |
|---|---|
| | valoració numèrica; del resultat es prendrà la part sencera i les dues primeres xifres decimals, arredonint per excés la xifra de les centèsimes si la de les mil·lèsimes resulta ser igual o superior a 5.<br>En aquest càlcul, per tant, no es tindran en compte les qualificacions de «apte», «apta» i «exempt», «exempta», ni els convalidats sense qualificació numèrica. |
| RECUPERACIÓ | Els alumnes que no superen el mòdul professional en la convocatòria ordinària disposaran en el mateix curs escolar d'una convocatòria extraordinària de recuperació.<br><br>Les activitats de recuperació seran elaborades i qualificades pel professor que imparteix el mòdul, o en defecte d'això pels òrgans de coordinació docent responsables del mòdul professional, d'acord amb els criteris que s'establisquen en la seua programació docent, i versaran sobre els aprenentatges mínims exigibles per a obtindre una avaluació positiva i que l'alumne o l'alumna no haguera aconseguit. Es considerara avaluació positiva les notes superiors a 5.<br><br>La prova extraordinària de final de curs, estarà formada d'una banda teòrica( 80% de la nota) i una altra pràctica ( 20% de la nota). L'alumne només es presentarà a l'apartat que no haja superat en qualsevol de les tres avaluacions del curs, havent d'obtindre la nota de 5 com a mínim en cadascun dels apartats per a poder fer mitjana.<br><br>Quan les activitats de recuperació del mòdul professional qualificat negativament en la convocatòria ordinària no puguen efectuar-se en període lectiu, el professor o professora responsable d'aquest mòdul farà constar si considera que l'alumne o alumna està en condicions de realitzar autònomament les activitats planificades i afrontar amb possibilitats d'èxit l'avaluació extraordinària. Si no és així, l'alumne o alumna podrà decidir la seua presentació a la prova de l'avaluació extraordinària o, a fi de no esgotar el nombre màxim de convocatòries establides, renunciar per una sola vegada a la convocatòria.<br>Les raons que s'al·leguen per a la renúncia han de justificar-se sempre documentalment. |
| RECUPERACIÓ PENDENT<br>(...si la tens suspesa!) | |

## 3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

| |
|---|
| El material que utilitzarem amb aquest grup serà el llibre de text, a més de fitxes, suports tecnològics com vídeos, jocs en línia, etc i també activitats pràctiques a l'aula taller. |