

**DEPARTAMENT  
D' HOSTALERIA  
Mòdul P.B.PA.B.**

**GRUP:  
2<sup>n</sup> CFGB  
Cuina  
i Restauració  
CURS 2023-2024**

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>RECEPCIÓ i EMMAGATZEMATGE de MATÈRIES PRIMERES</li> <li>L'ESTABLIMENT de BAR i CAFETERIA</li> <li>SERVEI I POSTSERVEI EN BAR I CAFETERIA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SERVEI I POSTSERVEI EN BAR I CAFETERIA</li> <li>BEGUDES NO ALCOHÒLIQUES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BEGUDES NO ALCOHÒLIQUES</li> <li>BEGUDES ALCOHÒLIQUES</li> </ul>

### 2.-Com s'avaluarà:

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les proves tòriques equivalen al 35% de la nota.</li> <li>Les proves pràctiques equivalen al 35% de la nota.</li> <li>Les tasques diàries i els treballs encomanats equivalen al 20% de la nota.</li> <li>L'actitud i l'assistència equivalen al 10% de la nota , sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència.</li> <li>L'alumnat haurà de obtenir un mínim del 50% en les proves teòriques i un 50% en les proves pràctiques per què se li puga fer la nota mitjana.</li> <li>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.</li> <li>Els resultats de les proves s'expressarà en valors numèrics, sense decimals, del 1 al 10, sent 1 la nota més baixa i 10 el valor més alt.</li> <li>L'alumnat que no haja sigut avaluat, per qualsevol circumstància, no podrà obtenir cap valoració numèrica. Això s'expressarà amb el valor 0, i al butlletí de notes apareixerà "NE" (no avaluat). Excepte a l'avaluació extraordinària, on és obligatori que aparega un valor numèric. En aquest cas, serà el valor mínim després del 0, és a dir, valor 1.</li> </ul>
QUALIFICACIÓ FINAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'hagi obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.</li> </ul>
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recuperació avans de l'avaluació final. Es durà a terme una avaluació de recuperació ordinària per dotar de ferramentes al alumne i professor</li> </ul>

	<p>per tal de poder recuperar el mòdul i així, si fora possible, l'alumne podria assistir a les FCTs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quan l'alumnat no ha superat el mòdul en l'avaluació final (3a aval.) i per això no pugui incorporar-se en el tercer trimestre a realitzar el mòdul de FCT's en les empreses. Es realitzarà un programa de recuperació del mòdul amb docència directa, on l'alumnat assistirà a classe (horari que determinarà l'equip directiu). En aquest període es durà a terme un repàs específic (ateses les necessitats concretes de l'alumnat que no hagin superat el mòdul), sobre els tots els continguts impartits durant els tres primers trimestres, on s'inclouran continguts teòrics i pràctiques a l'aula taller de restaurant.</li> </ul>
AVALUACIÓ EXTRAORDINARIA (...si la tens suspesa!)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A aquesta convocatòria també deurà acudir tot l'alumnat que, encara acomplint els requisits d'assistència, no haja superat el nivell mínim exigít a la avaluació contínua.</li> </ul> <p>La convocatòria extra-ordinària consistirà en dues proves: una prova escrita i una prova pràctica, que podrien completar-se amb la realització d'un treball. En ambdós casos s'avaluaran els continguts de cadascuna de les parts que componen el Mòdul Professional (conceptual i procedimental), sent necessari obtenir un 50% mínim a cadascuna de les proves per a superar el Mòdul.</p>

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- |  |
|--|
| <p>-Aula: Llibre de text Cuina i restauració Volum II (Ed. Síntesi)<br/> -Taller: Uniformitat i petit material d'utilitatge personal acordat per l'equip docent del departament.</p> |
|--|