

<p><b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN PMMCC</b> (PREPARACIÓN Y MATERIAS DE MONTAGE PARA COLECTIVIDADES Y CATERING)</p> <p>CURSO 2024-2025</p>	<p>GRUPO: <b>2º CFGB</b> COCINA Y RESTAURACIÓN</p>
---	--

### 1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
<p><b>UD 1.</b> La industria del servicio de catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La industria del servicio de catering: características y tendencias.</li> <li>- Modalidades de servicio de catering: medios de transporte, colectividades y servicios especiales.</li> <li>- Tipo de servicios de servicio de catering: autoservicio, servicio en mesa, servicio en bandeja individual o bufete.</li> </ul>	<p><b>UD 2.</b> Distribución y servicio en empresas de servicio de catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión de cocinas en empresas de servicio de catering: gestión descentralizada y centralizada.</li> <li>- La cocina central: características, línea de producción en caliente o en frío.</li> <li>- Equipos y maquinarias: generador de calor, frío y maquinaria auxiliar.</li> </ul>	<p><b>UD 3.</b> Calidad e higiene en catering y otras empresas de restauración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La contaminación de los alimentos: tipo de contaminación, toxiinfecciones alimentarias.</li> <li>- Calidad higiénica en elaboraciones alimentarias: prevención en cada fase del proceso, plato testigo.</li> <li>- El sistema de autocontrol APPCC: planes generales de higiene, ejemplos de diagramas de flujo, documentación asociada a planes generales de higiene.</li> </ul>

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ.

<p><b>CALIFICACIÓN EVALUACIÓN PARCIAL</b></p>	<p>Los criterios de calificación serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las pruebas teóricas equivalen al 40% de la nota.</li> <li>- Las pruebas prácticas equivalen al 40% de la nota.</li> <li>- Las tareas diarias y los trabajos encomendados estarán dentro de la parte teórica y será necesario realizarlas todas antes de la fecha marcada.</li> <li>- La actitud y la asistencia equivalen al 20% de la nota, siempre y cuando no se haya decaído en su derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia.</li> <li>- El alumnado tendrá que obtener un mínimo del 50% en las pruebas teóricas y un 50% en las pruebas prácticas por qué se le pueda hacer la nota media.</li> <li>- En las pruebas prácticas se valorará el desempeño de las normas profesionales e higiene personal establecidas en la normativa de seguridad y manipulación de alimentos.</li> <li>- Los resultados de las pruebas se expresará en valores numéricos, sin decimales, del 1 al 10, siendo 1 la nota más baja y 10 el valor más alto.</li> </ul>
---	---

	<p>- El alumnado que no haya sido evaluado, por cualquier circunstancia, no podrá obtener ninguna valoración numérica. Esto se expresará con el valor 0, y al boletín de notas aparecerá “*NE” (no evaluado). Excepto a la evaluación extraordinaria, donde es obligatorio que aparezca un valor numérico. En este caso, será el valor mínimo desprendido del 0, es decir, valor 1.</p>
<b>CALIFICACIÓN FINAL</b>	<p>Se tiene que aprobar las tres evaluaciones con un 5 en cada uno de los trimestres, así como tener todos los trabajos y fichas en orden y en el día. Sacaremos la media de las tres teniendo en cuenta que la calificación de cada una de ellas la sacábamos de la media del: 40% conceptual - 40% procedimental - 20% actitudinal</p>
<b>RECUPERACIÓN</b>	<p>La evaluación continua requiere la asistencia regular del alumnado a las clases programadas al Módulo Profesional. Aquellos alumnos que faltan a un 15% de clases, no podrán evaluarse por esta vía y deberán de evaluarse mediante la convocatoria EXTRAORDINARIA de julio. Es decir, la no asistencia a clase comporta la pérdida de la evaluación continua, pero no la de la evaluación final. A esta convocatoria también deberá de acudir todo el alumnado que, encara cumpliendo los requisitos de asistencia, no haya superado el nivel mínimo exigido a la evaluación continua.</p> <p>La convocatoria EXTRAORDINARIA consistirá en dos pruebas: una prueba escrita y una prueba práctica, que podrían completarse con la realización de un trabajo. En ambos casos se evaluarán los contenidos de cada una de las partes que componen el Módulo Profesional (conceptual y procedimental), siendo necesario obtener un 50% mínimo a cada una de las pruebas para superar el Módulo.</p> <p>Si el alumnado debe de hacer os de la evaluación EXTRAORDINARIA, será informado adecuadamente de las partes de los contenidos y/o procedimientos que sean objeto de evaluación.</p>
<b>RECUPERACIÓN PENDENTE</b>	

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÁN.**

- Aula bar cafetería, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.
- Maquinaria y mobiliario propio de bar: máquina de hielo, bateadora, cámaras frigoríficas, lavaplatos, microondas, picadora de hielo, armario de vinos, cafetera, molinete de café, mesas y sillas, etc.
  - Material propio del bar: cristalería, enseres propios de coctelería, cubertería, mantelería, alabanza como: bandejas, cubiteras, pinzas...
  - Materias primas: café, leche, azúcar, infusiones, refrescos, aguardientes, licores, frutas, etc. Facturas,

comedores, albaranes, TPV, etc...

- TIC: video, reproductor DVD, proyector transparencias, cañón proyector, ordenador.

Apuntes del docente: Se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.

<p><b>SERVICIS EN RESTAURACIÓ</b> <b>PMMCC</b> (PREPARACIO I MATERIES DE MONTATGE PER A COLECTIVITATS I CATERING)</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p>GRUP: <b>2n CFGB</b> CUINA I RESTAURACIO</p>
---	---

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<p><b>UD 1.</b> La indústria del servei de càtering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La indústria del servei de càtering: característiques i tendències.</li> <li>- Modalitats de servei de càtering: mitjans de transport, col·lectivitats i serveis especials.</li> <li>- Tipus de serveis de servei de càtering: autoservici, servei en taula, servei en safata individual o bufet.</li> </ul>	<p><b>UD 2.</b> Distribució i servei en empreses de servei de càtering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestió de cuines en empreses de servei de càtering: gestió descentralitzada i centralitzada.</li> <li>- La cuina central: característiques, línia de producció en calenta o en fred.</li> <li>- Equips i maquinàries: generador de calor, fred i maquinària auxiliar.</li> </ul>	<p><b>UD 3.</b> Qualitat i higiene en servei d'àpats i altres empreses de restauració:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La contaminació dels aliments: tipus de contaminació, toxiinfeccions alimentàries.</li> <li>- Qualitat higiènica en elaboracions alimentàries: prevenció en cada fase del procés, plat testimoni.</li> <li>- El sistema d'autocontrol APPCC: plans generals d'higiene, exemples de diagrames de flux, documentació associada a plans generals d'higiene.</li> </ul>

### 2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>Els criteris de qualificació seran els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les proves teòriques equivalen al 40% de la nota.</li> <li>- Les proves pràctiques equivalen al 40% de la nota.</li> <li>- Les tasques diàries i els treballs encomanats estaran dins de la part teòrica i serà necessari realitzar-les totes abans de la data marcada.</li> <li>- L'actitud i l'assistència equivalen al 20% 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</li> </ul>
--	---

	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.
QUALIFICACIÓ FINAL	S'ha d'aprovar les tres avaluacions amb un 5 en cadascun dels trimestres, així com tenir tots els treballs i fitxes en ordre i al dia. Traurem la mitjana de les tres tenint en compte que la qualificació de cadascuna d'elles la trèiem de la mitjana del: 40% conceptual - 40% procedimental - 20% actitudinal
RECUPERACIÓ	L'avaluació contínua requereix l'assistència regular de l'alumnat a les classes programades al Mòdul Professional. Aquells alumnes que falten a un 15% de classes, no podran avaluar-se per aquesta via i deuran avaluar-se mitjançant la convocatòria extra-ordinària de juliol. És a dir, la no assistència a classe comporta la pèrdua de l'avaluació contínua, però no la de l'avaluació final. 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. 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. Si l'alumnat deu fer us de l'avaluació extra-ordinària, serà informat adequadament de les parts dels continguts i/o procediments que siguin objecte d'avaluació.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

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

<p>Aula bar cafeteria, office, magatzems, aula polivalent- cicles, aules audiovisuals, biblioteca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinària i mobiliari propi de bar: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, rentaplats, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de cafè, taules i cadires, etc.</li> <li>- Material propi del bar: cristalleria, estris propis de cocteleria, coberteria, mantelleria, lloança com: safates, cubiteres, pineses...</li> <li>- Matèries primes: cafè, llet, sucre, infusions, refrescos, aiguardents, licors, fruites, etc. Factures, menjadors, albarans, TPV, etc...</li> <li>- TIC: vídeo, reproductor DVD, projector transparències, canó projector, ordinador.</li> </ul> <p>Apunts del docent: S' aniran lliurant a través de fotocòpies i arxius compartits en cada unitat didàctica.</p>	
---	--



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Universitats i Ocupació



**I E S  
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)  
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: [46020297@edu.gva.es](mailto:46020297@edu.gva.es)  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
*El FSE inverteix en el teu futur*