



# CUINA I HOSTALERIA EPR

2on GSDC

CURS 2024-2025

## 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrador. Maquinaria, utensilis y equipos</li> <li>✓ Materias Primas</li> <li>✓ Masas en pastelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema, rellenos y semifríos</li> <li>✓ Helados, sorbetes y granizados</li> <li>✓ Postres restaurante</li> <li>✓ Nuevas tecnologías</li> </ul>	

## 2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<p>Condición indispensable para aprobar cada evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El alumno debe mostrar una actitud positiva durante todo el curso</li> <li>- 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 y entrega del recetario</li> <li>- Obtener un 5 en la parte práctica, esta nota viene dada por: obtener un 5 en las pruebas prácticas y el Trabajo diario del obrador</li> </ul> <p><b>IMPORTANTE:</b> el alumnado para aprobar cada evaluación debe obtener como mínimo una nota de 5 en cada una de las partes evaluables</p> <p>Si un alumno no asiste a un examen, esto solo se repetirá si existe una causa justificada, con su correspondiente justificante.</p> <p>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 dos evaluaciones siempre y cuando estas estén aprobadas.</p> <p>Si un alumno no aprobará 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.</p> <p>Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio.</p> <p>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](mailto:46020297@edu.gva.es)

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

	Se realizará un examen teórico y uno práctica, 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
- 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



## 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrador. Maquinària, utensilis i equips</li> <li>✓ Matèries primeres</li> <li>✓ Masses en pastisseria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cremes, farciments i semifreds</li> <li>✓ Gelats, sorbets i granissats</li> <li>✓ Postres restaurant</li> <li>✓ Noves tecnologies</li> </ul>	

## 2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<p>Condicció indispensable per a aprovar cada avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- -L'alumne ha de mostrar una actitud positiva durant tot el curs</li> <li>- -Obtindre un 5 en la part teòrica, esta nota ve donada per: lliurament de treballs en la data establida, obtindre un 5 en cadascuna de les proves escrites, per a poder fer mitjana i lliurament del receptari</li> <li>- Obtindre un 5 en la part pràctica, esta nota ve donada per: obtindre un 5 en les proves pràctiques i el Treball diari de l'obrador</li> </ul> <p><b>IMPORTANT:</b> l'alumnat per a aprovar cada avaluació ha d'obtindre com a mínim una nota de 5 en cadascuna de les parts avaluable</p> <p>Si un alumne no assisteix a un examen, això només es repetiria si existix una causa justificada, amb el seu corresponent justificant.</p> <p>Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>Mitjana de les dos avaluacions sempre que estes estiguen aprovades.</p> <p>Si un alumne no aprovarà última avaluació el mòdul quedaria suspès, pel fet que és avaluació contínua.</p> <p>Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació</p>
RECUPERACIÓ	<p>No es realitzaran recuperacions parcials.</p> <p>Si al final del curs la nota ix negativa/suspesa, tens una oportunitat al juny.</p> <p>Per a poder recuperar: obtindre una nota de 5 tant en la part teòrica com en la pràctica, i l'examen només serà de les avaluacions que no hagen sigut superades amb anterioritat.</p> <p>Es realitzarà un examen teòric i un pràctica, és condició indispensable aprovar l'examen teòric per a poder tindre dret a realitzar la prova pràctica.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



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/>

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

- Apunts facilitats pel professor
- - Maletí amb el material indispensable
- - Uniforme complet (“chaquetilla”, gorro, pantalons, davantal i sabates de cuina)



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur