

DEPARTAMENTO DE INGLÉS
CURSO 2024-2025

**1 CFGM
FORN Y
PASTELERÍA**

1. QUÉ VEREMOS.

| 1. ^a EVALUACIÓN | 2. ^a EVALUACIÓN | 3. ^a EVALUACIÓN |
|--|--|---|
| UNIDAD 1: BARS AND RESTAURANTS UNIDAD 2: TAKING RESERVATIONS UNIDAD 3: SEATING GUESTS UNIDAD 4: DESCRIBING DISHES | UNIDAD 5: THE WINE LIST UNIDAD 6: GETTING TO KNOW THE BAR UNIDAD 7: MAKING BAR DRINKS UNIDAD 8: COFFEE HOUSES AND EXPRESSO BARS | UNIDAD 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNIDAD 10: BASIC COOKING 2 UNIDAD 11: DESSERTS AND PASTRY |

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

| | |
|-------------------------------------|---|
| CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES | -La calificación de las evaluaciones se calculará siguiendo los siguientes aspectos: 70% Exámenes y pruebas (Comprensión oral (CO), Expresión oral (EO), Comprensión escrita (CE), Expresión escrita (EE), Interacción oral y escrita, Mediación oral y escrita, Vocabulario y Gramática (Use of English) 30% Observación en el aula y trabajo. - Se tendrá en cuenta el interés por la asignatura, la participación en clase, realizar las tareas asignadas por el profesor, el uso del inglés a clase, el cuidado del material y la actitud de respeto hacia el profesor y los compañeros. |
| CALIFICACIÓN FINAL | La nota FINAL se obtendrá de la media ponderada de las tres evaluaciones, así la segunda contará el doble que la primera y la tercera el triple. |
| RECUPERACIÓN | No se hará recuperación de los exámenes parciales, puesto que la evaluación es continua. |
| PRUEBA EXTRAORDINARIA | En caso de obtener una calificación negativa a la evaluación ordinaria, el alumno será convocado a la prueba extraordinaria a finales de junio. Se hará una recuperación de todo el curso. |

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

Libros de texto:

- *Restaurants & Catering. Student's Book.* (Burlington Books) ISBN: 978-9963-51-059-7
- *Restaurants & Catering. Workbook.*

DEPARTAMENT D'ANGLÉS

1r CFGM

CURS 2024-2025

SERVEIS

1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ | 2a AVALUACIÓ | 3a AVALUACIÓ |
|--|--|---|
| UNITAT 1: BARS AND RESTAURANTS UNITAT 2: TAKING RESERVATIONS UNITAT 3: SEATING GUESTS UNITAT 4: DESCRIBING DISHES | UNITAT 5: THE WINE LIST UNITAT 6: GETTING TO KNOW THE BAR UNITAT 7: MAKING BAR DRINKS UNITAT 8: COFFEE HOUSES AND EXPRESSO BARS | UNITAT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNITAT 10: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 2 UNITAT 11: DESSERTS AND PASTRY |

2. COM S'AVALARÀ.

| | |
|-----------------------------------|--|
| QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS | -La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents aspectes: 70% Exàmens i proves (Comprensió oral (CO), Expressió oral (EO), Comprensió escrita (CE), Expressió escrita (EE), Interacció oral i escrita, Mediació oral i escrita, Vocabulari i Gramàtica (Use of English) 30% Observació a l'aula i treball. - Es tindrà en compte l'interès per l'assignatura, la participació en classe, realitzar les tasques assignades pel professor, l'ús de l'anglès a classe, la cura del material i l'actitud de respecte cap al professor i els companys. |
| QUALIFICACIÓ FINAL | La nota FINAL s'obtindrà de la mitjana ponderada de les tres avaluacions, així la segona avaluació comptarà el doble que la primera i la tercera el triple. |
| RECUPERACIÓ | No es farà recuperació dels exàmens parcials ni recuperació final, ja que l'avaluació és contínua. |
| PROVA EXTRAORDINÀRIA | En cas d'obtenir una qualificació negativa a la avaluació ordinària, l'alumne serà convocat a la prova extraordinària a finals de juny. Es farà una recuperació de tot el curs. |

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Llibres de text:

- *Restaurants & Catering. Student's Book.* (Burlington Books) ISBN: 978-9963-51-059-7
- *Restaurants & Catering. Workbook.*