

# DEPARTAMENTO DE INGLÉS

## CURSO 2024-2025

# 1 CFGM COCINA - INGLÉS TÉCNICO

### 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: <b>70% Exámenes y pruebas</b> (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) <b>30% Observación en el aula y trabajo.</b> 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 evaluación 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 en 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'ANGLÈS

## CURS 2024-2025

# 1r CFGM

## CUINA - ANGLÈS

### TÈCNIC

### 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: BASIC COOKING 2 UNITAT 11: DESSERTS AND PASTRY

### 2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	-La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents aspectes: <b>70% Exàmens i proves</b> (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)  <b>30% Observació a l'aula i treball.</b> - 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, 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.*