

**DEPARTAMENTO DE INGLÉS**  
CURSO 2024-2025

**2 CFGM  
CUINA**

**1. QUÉ VEREMOS.**

1.ª EVALUACIÓN	2.ª EVALUACIÓN	
UNITAT 12: HANDLING FOOD UNITAT 13: TAKING INVENTORY UNITAT 15: PLANNING A MENU UNITAT 16: HEALTH AND SAFETY ISSUES	UNITAT 17: CATERING AN EVENT UNITAT 19: APPLYING FOR A JOB UNITAT 20: PREPARING A CV	

**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 dos evaluaciones, así la segunda evaluación contará el doble que la primera.
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. Se hará una recuperación de todo el curso.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tienes suspendida de primero!)	Al tratarse de una asignatura que utiliza la evaluación continua, se superará la asignatura pendiente del curso anterior si se aprueba la primera y segunda evaluación del curso actual. En el caso de no aprobar en este periodo, el alumnado tendrá la posibilidad de realizar un examen con la totalidad de los contenidos del curso anterior.

**3. QUÉ MATERIAL NECESITAREÍS.**

Libros de texto:

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

**DEPARTAMENT D'ANGLÉS**

**2n CFGM**

CURS 2024-2025

**CUINA**

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	
UNITAT 12: HANDLING FOOD UNITAT 13: TAKING INVENTORY UNITAT 15: PLANNING A MENU UNITAT 16: HEALTH AND SAFETY ISSUES	UNITAT 17: CATERING AN EVENT UNITAT 19: APPLYING FOR A JOB UNITAT 20: PREPARING A CV	

### 2. COM S'AVALARÀ.

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 2 avaluacions, així la segona comptarà el doble que la primera.
RECUPERACIÓ	No es farà recuperació dels exàmens parcials ni recuperació final, ja que l'avaluació és contínua.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa de primer!)	En tractar-se d'una assignatura que utilitza l'avaluació contínua, se superarà l'assignatura pendent del curs anterior si s'aprova la primera i segona avaluació del curs actual. En el cas de no aprovar en aquest període, l'alumnat tindrà la possibilitat de realitzar un examen amb la totalitat dels continguts del curs anterior en el segon trimestre.
PROVA EXTRAORDINÀRIA	En cas d' obtenir una qualificació negativa a la avaluació ordinària, l'alumne serà convocat a la prova extraordinària. 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.*