



**DEPARTAMENTO  
SERVICIOS  
OPBBC  
(OPERACIONES BASICAS EN  
BAR Y CAFETERÍA)  
CURSO 2024-2025**

**GRUPO: 1º CFGMS  
(CICLO FORMATIVO  
DEL GRADO MEDIA DE  
SERVICIOS)**

**1. QUÉ VEREMOS.**

<b>1a EVALUACIÓN</b>	<b>2a EVALUACIÓN</b>	<b>3a EVALUACIÓN</b>
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS BAR Y CAFETERÍA PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ENSERES Y MATERIALES BEBIDAS CALIENTES; CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE OPERACIONES DE PUESTO-SERVICIO RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS BAR Y CAFETERÍA PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES BEBIDAS CALIENTES; CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE OPERACIONES DE POST-SERVICIO	PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ENSERES Y MATERIALES BEBIDAS CALIENTES; CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUAS Y LECHE OPERACIONES DE POST-SERVICIO	PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ENSERES Y MATERIALES BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES; CERVEZAS, SIDRAS Y APERITIVOS. EL PROCESO DE FACTURACIÓN AL BAR Y CAFETERÍA OPERACIONES DE POST-SERVICIO

**2. CÓMO SE EVALUARÁ.**

<b>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</b>	<p>El 15% de los R.A. serán impartidos mediante el desarrollo de las prácticas en empresas tal como establece la normativa correspondiente en la FP Dual. Los ítems seleccionados para esta práctica han sido subrayados y equivaldría al 25% de las horas lectivas.</p> <p>Las calificaciones de cada trimestre estarán compuestas por calificaciones de pruebas escritas, de realización de ejercicios prácticos al aula de cantina, de notas de clase, de entrega de trabajos pedidos, de trabajos al aula taller, de trabajo en los diferentes acontecimientos organizados, de comportamiento del alumno, así como notas de asistencia, puntualidad, interés, etc. Estas notas se distribuirán de la forma que se puede observar en los criterios de calificación, aplicándose estos porcentajes siempre que se supere la prueba escrita con una calificación igual o superior al cincuenta por ciento.</p> <p>Será obligatorio ejercer al menos el 85% de los trabajos encomendados al aula taller para poder ser evaluado por encima de cinco puntos.</p> <p>Todo aquel alumno que no tenga superada las pruebas escritas que se realicen durante el trimestre con una nota de 4 o superior no podrá realizar la prueba práctica al aula taller de cantina. - La nota final del trimestre comprenderá la suma de la prueba teórica, práctica, así como el comportamiento, uniformidad y actitud.</p>
--	--





QUALIFICACIÓN FINAL	Se tiene que obtener en las tres evaluaciones con un 5 en cada uno de los trimestre como minimo, 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% competencias claves
RECUPERACIÓN	Aquellos alumnos que no superen alguna/s de las evaluaciones se le orientará oportunamente para poder recuperar la materia, logrando los contenidos mínimos. Si el alumno tiene que hacer uso de una convocatoria extraordinaria, será informado en su momento de las partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados. Se tendrán en consideración formando parte de la nota de la evaluación las actitudes, así como comportamiento y aprovechamiento de aquellas actividades complementarias que realizaremos durante el curso, como complemento a los contenidos y actividades de enseñanza-aprendizaje que se impartan en clase. Se realizará una recuperación antes de la evaluación ordinaria (primeros de junio) de todas aquellas pruebas teóricas que el alumno no haya aprobado durante el curso. Del mismo modo se realizará una recuperación (convocatoria extraordinaria) la primera semana del mes de julio (fecha para determinar) tanto de la parte práctica como teórica que pudieran quedar pendientes.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tiene suspendida!)	

### 3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS

Instalaciones y materiales:

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, \*mantelleria, alabanza como: bandejas, \*cubiteres, pinzas...

• Primeras materias: 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.

Libros de apoyo: "Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería" \*AA: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil \*Muela \*Ed: \*Paraninfo "Servicio de cafetería y bar". \*AA: Jordi \*Bachs y Roser Vives. \*Ed: Síntesis.





<p><b>DEPARTAMENT SERVEIS OPBBC</b> (OPERACIONS BASIQUES EN BAR I CAFETERIA) CURS 2024-2025</p>	<p><b>GRUP: 1º CFGMS</b> (CICLE FORMATIU DEL GRAU MITJA DE SEVEIS)</p>
---	--

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES BAR I CAFETERIA PREPARACIÓ D' EQUIPS, ESTRIS I MATERIALS BEGUDES CALENTES; CAFÈS, INFUSIONS I XOCOLATA OPERACIONS DE POST-SERVEI RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS BAR Y CAFETERÍA PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES BEBIDAS CALIENTES; CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE OPERACIONES DE POST-SERVICIO	PREPARACIÓ D' EQUIPS, ESTRIS I MATERIALS BEGUDES CALENTES; CAFÈS, INFUSIONS I XOCOLATA BATUTS, SUCS, REFRESCOS, AIGÜES I LLET OPERACIONS DE POST-SERVEI	PREPARACIÓ D' EQUIPS, ESTRIS I MATERIALS BEGUDES ALCOHÒLIQUES SIMPLES; CERVESES, SIDRES I APERITIUS. EL PROCÉS DE FACTURACIÓ AL BAR I CAFETERIA OPERACIONS DE POST- SERVEI

### 2. COM S'AVALARÀ.

<b>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</b>	<p>El 15% de los R.A. seran impartits mitjançant ho desenvolupo de les pràctiques en empreses tal com estableix la normativa corresponent en l'FP Dual. Els ítems seleccionats per a aquesta pràctica han estat subratllats i equivaldria al 25% de les hores lectives.</p> <p>Les qualificacions de cada trimestre estaran compostes per qualificacions de proves escrites, de realització d' exercicis pràctics a l' aula de cantina, de notes de classe, de lliurament de treballs demanats, de treballs a l' aula taller, de treball en els diferents esdeveniments organitzats, de comportament de l' alumne, així com notes d' assistència, puntualitat, interès, etc. Aquestes notes es distribuïran de la forma que es pot observar en els criteris de qualificació, aplicant-se aquests percentatges sempre que se superi la prova escrita amb una qualificació igual o superior al cinquanta per cent.</p> <p>Serà obligatori exercir almenys el 85 % dels treballs encomanats a l'aula taller per poder ser avaluat per sobre de cinc punts.</p> <p>Tot aquell alumne que no tingui superada la prova/es escrites que es realitzin durant el trimestre amb una nota de 4 o superior no podrà realitzar la prova pràctica a l'aula taller de cantina. - La nota final del trimestre comprendrà la</p>
---	---





	suma de la prova teòrica, pràctica, així com el comportament, uniformitat i actitud.
QUALIFICACIÓ FINAL	S'ha de obtenir 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% competències claus
RECUPERACIÓ	Aquells alumnes que no superin alguna/s de les avaluacions se li orientarà oportunament per poder recuperar la matèria, assolint els continguts mínims. Si l' alumne ha de fer ús d' una convocatòria extraordinària, serà informat en el seu moment de les parts que siguin objecte d' avaluació, seguint els criteris de qualificació especificats. Es tindran en consideració formant part de la nota de l' avaluació les actituds, així com comportament i aprofitament d' aquelles activitats complementàries que realitzarem durant el curs, com a complement als continguts i activitats d' ensenyament-aprenentatge que s' imparteixin a classe. Es realitzarà una recuperació abans de l'avaluació ordinària (primers de juny) de totes aquelles proves teòriques que l'alumne no hagi aprovat durant el curs. De la mateixa manera es realitzarà una recuperació (convocatòria extraordinària) la primera setmana del mes de juliol (data per determinar) tant de la part pràctica com teòrica que poguessin quedar pendents.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

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

<p>Instal·lacions y materials:</p> <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, pinces...</li> <li>• Primeres matèries: 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> <p>Llibres de suport: "Operacions bàsiques i serveis en bar i cafeteria" AA: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela Ed: Paraninfo "Servei de cafeteria i bar". AA: Jordi Bachs i Roser Vives. Ed: Síntesi.</p>
---