



<p><b>DEPARTAMENTO</b></p> <p><b>SERVICIOS DE RESTAURACIÓN OBR (OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE)</b></p> <p><b>CURSO 2024-2025</b></p>	<p><b>GRUPO:</b></p> <p><b>1.º CFGMS</b> <b>(CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SEVICIO)</b></p>
---	---

**1. QUÉ VEREMOS.**

2.

1.ª EVALUACIÓN	2a AVALUACIÓN	3a AVALUACIÓN
Deontología en restauración Maquinaria y mobiliario del bar Servicio de bebidas calientes y frías Restaurantes y departamentos Pedido Mise en place del restaurando Elementos del Restaurante	Servicio de bebidas calientes y frías Restaurantes y departamentos Atención al cliente Mise en place del restaurando Elementos del Restaurante El restaurante y sus departamentos Tipos de servicios en el restaurante	*EventOs especiales y servicio de elaboración. Pedido Mise en place del restaurando Servicios de comidas y bebidas Elaboraciones de platos a la vista del cliente.

**3. CÓMO SE EVALUARÁ.**

<p><b>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</b></p>	<p>El 15% delos R.A. serán impartidos mediante lo 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 lectives.</p> <p>Criterios de calcificación. Los criterios de evaluación vendrán determinados por la superación de todos los objetivos y contenidos siente valorados de la siguiente forma:</p> <p>.Conocimientos teóricos (40% nota)En este apartado se refiere a la realización de pruebas escritas donde se evalúen los conocimientos teóricos explicados y desarrollados en clase. • Estos ejercicios tendrán preguntas tipos test (marcar una o varias preguntas entre varias opciones, señalar con flechas, contestar verdadera o falso, contestar con una palabra, definición dibujo o breve explicación), también podrán tener respuestas a desarrollar</p> <p>. Conocimientos prácticos (40% de la nota) Este apartado se refiere a la realización de las pruebas prácticas cerradas y las realizadas en el comedor del centro donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en los servicios con los clientes reales al aula-taller de restaurante, figurando en el horario oficial. Durante la realización de estos servicios el alumno tendrá que ir correctamente uniformado cuidando en todo momento su uniformidad y aseo personal.</p> <p>•Competencias claves (20% de la nota) Este apartado se realizará diariamente después de la observación por parte del profesor por diferentes puntos que el alumno tiene que seguir como:</p> <p>• Puntualidad. • Responsabilidad y camaradería. • Ganas de aprender e iniciativa. • Uniformidad. * • Higiene personal. • Limpieza y organización en el trabajo.</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: <b>40% conceptual - 40% procedimental - 20% competencias claves</b>
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 suspena!)	

### 3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

<p>Instalaciones y materiales:</p> <p>Aula restaurante, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria y mobiliario propio de restaurante: máquina de hielo, bateadora, cámaras frigoríficas, lavaplatos, microondas, picadora de hielo, armario de vinos, cafetera, molinete de café, mesas y sillas, etc.</li> <li>• Material propio del restaurante: cristalería, enseres propios de coctelería, cubertería, *mantelleria, alabanza como: bandejas, *cubiteres, pinzas...</li> <li>• Primeras materias: café, leche, azúcar, infusiones, refrescos, aguardientes, licores, frutas, etc. • Facturas, comedores, albaranes, *Tpv, etc...</li> <li>• TIC: video, reproductor DVD, proyector transparencias, cañón proyector, ordenador.</li> </ul> <p>Apuntes del docente: Se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.</p> <p>Libros de apoyo: "Operaciones básicas y servicios de restaurante" *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>
--



<p><b>DEPARTAMENT</b></p> <p><b>SERVEIS DE RESTAURACIÓ</b></p> <p><b>OBR</b></p> <p>(OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE)</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p><b>GRUP:</b></p> <p><b>1r CFGMS</b></p> <p>(CICLE FORMATUI DE GRAU MITJA DE SEVEIS)</p>
--	--

**1. QUÈ VEUREM.**

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Deontologia en restauració Maquinaria i mobiliari del restaurant Servici de begudes calentes i fredes Restaurants i departaments Comanda Mise en place del restaurant Elements del Restaurant	Servici de begudes calentes i fredes Restaurants i departaments Atenció al client Mise en place del restaurant Elements del Restaurant El restaurant i els seus departaments Tipus de servicis en el restaurant	Events especials i servei d'elaboració. Comanda Mise en place del restaurant Servicis de menjars i begudes Elaboracions de plats a la vista del client.

**2. COM S'AVALARÀ.**

<p><b>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</b></p>	<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>Els criteris d'avaluació vindran determinats per la superació de tots els objectius i continguts sent valorats de la següent forma:•</p> <p>•Coneixements teòrics (40% nota)En aquest apartat es refereix a la realització de proves escrites on s'avaluin els coneixements teòrics explicats i desenvolupats a classe. • Aquests exercicis tindran preguntes tipus test (marcar una o diverses preguntes entre diverses opcions, assenyalar amb fletxes, contestar veritable o fals, contestar amb una paraula, definició dibuix o breu explicació), també podran tenir respostes a desenvolupar</p> <p>• Coneixements pràctics (40 % de la nota) Aquest apartat es refereix a la realització de les proves pràctiques tancades i les realitzades al menjador del centre on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats en els serveis amb els clients reals a l'aula-taller de restaurant, figurant en l'horari oficial. Durant la realització d' aquests serveis l' alumne haurà d' anar correctament uniformat cuidant en tot moment la seva uniformitat i neteja personal.</p> <p>•Competències claus (20% de la nota) Aquest apartat es realitzarà diàriament després de l'observació per part del professor per diferents punts que l'alumne ha de seguir com:</p>
---	---





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualitat.</li> <li>• Responsabilitat i companyonia.</li> <li>• Ganes d'aprendre i iniciativa.</li> <li>• Uniformitat.</li> <li>* • Higiene personal.</li> <li>• Neteja i organització en el treball.</li> </ul>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>S'ha de obtindre les tres avaluacions amb un 5 en cadascun dels trimestres, així com tenir tots els treballs i fitxes en ordre i al dia.</p> <p>Traurem la mitjana de les tres tenint en compte que la qualificació de cadascuna d'elles la trèiem de la mitjana del:</p> <p>40% conceptual - 40% procedimental - 20% competències claus</p>
RECUPERACIÓ	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

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

#### Instal·lacions y materials:

Aula restaurant, office, magatzems, aula polivalent- cicles, aules audiovisuals, biblioteca.

- Maquinària i mobiliari propi de restaurant: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, rentaplats, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de cafè, taules i cadires, etc.
- Material propi del restaurant: cristalleria, estris propis de cocteleria, coberteria, mantelleria, lloança com: safates, cubiteres, pincetes...
- Primeres matèries: cafè, llet, sucre, infusions, refrescos, aiguardents, licors, fruites, etc. • Factures, menjadors, albarans, Tpv, etc...

- TIC: vídeo, reproductor DVD, projector transparències, canó projector, ordinador.

Apunts del docent: S' aniran lliurant a través de fotocòpies i arxius compartits en cada unitat didàctica.

Llibres de suport: "Operacions bàsiques i serveis de restaurant" 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.





**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/>