

<p><b>MÒDUL</b></p> <p><b>Procesos básicos de pastelería y repostería</b></p> <p><b>CURS 2024-2025</b></p>	<p><b>Curs</b></p> <p><b>1º GM</b></p> <p><b>Cocina y gastronomía</b></p>
--	---

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conceptos generales</li> <li>✓ Maquinaria, utensilios y equipos</li> <li>✓ Terminología</li> <li>✓ Masas en pastelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Masas en pastelería</li> <li>✓ Cremas y rellenos, coberturas, merengues, jarabes, mermeladas y confituras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cremas y rellenos, coberturas, merengues, jarabes, mermeladas y confituras</li> <li>✓ Acabados y decoraciones en los productos de pastelería</li> <li>✓ Formación en empresa</li> </ul>

### 2. COM S'AVALARÀ.

<p><b>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</b></p>	<p>Condición indispensable para aprobar cada evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El alumno debe mostrar una actitud positiva durante todo el curso</li> <li>- Obtener un 5 en la parte teórica, esta nota viene dada por: entrega de trabajos en la fecha establecida, obtener un 5 en cada una de las pruebas escritas, para poder hacer media y entrega del recetario</li> <li>- Obtener un 5 en la parte práctica, esta nota viene dada por: obtener un 5 en las pruebas prácticas y el Trabajo diario del obrador</li> </ul> <p><b>IMPORTANTE:</b> el alumnado para aprobar cada evaluación debe obtener como mínimo una nota de 5 en cada una de las partes evaluables Si un alumno no asiste a un examen, esto solo se repetiría si existe una causa justificada, con su correspondiente justificante. Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación</p>
<p><b>QUALIFICACIÓ FINAL</b></p>	<p><b>NOTA FINAL=</b> <b>UD1*0.10+UD2*0.33+UD3*0.32+UD4*0.10+FE*0.15</b></p>

<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>No se realizarán recuperaciones parciales. Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio. Para poder recuperar: obtener una nota de 5 tanto en la parte teórica como en la práctica, y el examen solo será de las evaluaciones que no hayan sido superadas con anterioridad. Se realizará un examen teórico y uno práctica, es condición indispensable aprobar el examen teórico para poder tener derecho a realizar la prueba práctica.</p> <p>Previa a la realización del examen extraordinario, el alumnado deberá entregar una serie de actividades marcadas por la profesora</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

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

- Apuntes facilitados por el profesor
- Maletín con el material indispensable
- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)

## 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conceptes generals Maquinaria, utensilis i equips</li> <li>✓ Terminologia</li> <li>✓ Masses en pastisseria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Masses en pastisseria</li> <li>✓ Cremes i farciments, cobertures, merengues, xarops, melmelades i confitures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cremes i farciments, cobertures, merengues, xarops, melmelades i confitures</li> <li>✓ Acabats i decoracions en els productes de pastisseria</li> <li>✓ Formació en empresa</li> </ul>

## 2. COM S'AVALARÀ.

<b>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</b>	<p>Condicció indispensable per a aprovar cada avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alumne ha de mostrar una actitud positiva durant tot el curs</li> <li>- Obtindre un 5 en la part teòrica, esta nota ve donada per: lliurament de treballs en la data establida, obtindre un 5 en cadascuna de les proves escrites, per a poder fer mitjana i lliurament del receptari</li> <li>- Obtindre un 5 en la part pràctica, esta nota ve donada per: obtindre un 5 en les proves pràctiques i el Treball diari de l'obrador</li> </ul> <p><b>IMPORTANT:</b> l'alumnat per a aprovar cada avaluació ha d'obtindre com a mínim una nota de 5 en cadascuna de les parts avaluables Si un alumne no assisteix a un examen, això només es repetiria si existeix una causa justificada, amb el seu corresponent justificant. Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació</p>
<b>QUALIFICACIÓ FINAL</b>	<p><b>NOTA FINAL=</b> <b>UD1*0.10+UD2*0.33+UD3*0.32+UD4*0.10+FE*0.15</b></p>
<b>RECUPERACIÓ</b>	<p>No es realitzaran recuperacions parcials. Si al final del curs la nota ix negativa/suspesa, tens una oportunitat al juny. Per a poder recuperar: obtindre una nota de 5 tant en la part teòrica com en la pràctica, i l'examen només serà de les avaluacions que no hagen sigut superades amb anterioritat. Es realitzarà un examen teòric i un pràctica, és condició indispensable aprovar l'examen teòric per a poder tindre dret a realitzar la prova pràctica.</p> <p>Prèvia a la realització de l'examen extraordinari, l'alumnat haurà d'entregar una sèrie d'activitats marcades per la professora</p>



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Universitats i Ocupació



**I E S  
ENGUERA**

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/>

RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

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

- Apunts facilitats pel professor
- Maletí amb el material indispensable
- Uniforme complet ("chaquetilla", gorro, pantalons, davantal i sabates de cuina)



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur