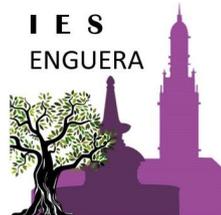




**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

**DEPARTAMENT
SERVICIS DE RESTAURACIÓ**

CURS 2024-2025

**GRUP:
2º G:M.**

QUÉ VEUREM

1 AVALUACIÓ

**UNIDAD DE TRABAJO 1: ACOGIDA, ESTANCIA Y DESPEDIDA DE CLIENTES. TIPOLOGÍA DE CLIENTES.
UNIDAD DE TRABAJO 2: SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES. PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES. LA CALIDAD.
UNIDAD DE TRABAJO 3:PRESENTACIÓN DE CARTAS Y MINUTAS. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA, ESPAÑA E INTERNACIONAL
UNIDAD DE TRABAJO 4:CIRCUITO ADMINISTRATIVO DE FACTURACIÓN. LA COMANDA
UNIDAD DE TRABAJO 5:SERVICIOS COMPLEMENTARIOS: GUARDARROPÍA Y ATENCIÓN INFANTIL, OTROS Y SERVICIO DE CIGARROS-PUROS.
UNIDAD DE TRABAJO 6:EL PROTOCOLO DE SERVICIO**

2 AVALUACIÓ

**UNIDAD DE TRABAJO 7:SERVICIO EN RESTAURANTE I. MODALIDADES DE SERVICIO EN MESA. NORMAS GENERALES Y TÉCNICAS DE SERVICIO.
UNIDAD DE TRABAJO 8:SERVICIO EN RESTAURANTE II. POSTSERVICIO. SERVICIO EN HABITACIONES. SERVICIO DE PRODUCTOS ESPECIALES: FOIE, CAVIAR, OSTRAS Y SALMÓN AHUMADO. FONDOS, SALSAS Y SOPAS-CONSOMÉS
UNIDAD DE TRABAJO 9:ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA CLIENTE.
UNIDAD DE TRABAJO 10:TRINCHADOS, RACIONADOS, PELADOS Y DESESPINADOS. EL QUESO Y EL JAMÓN.**



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



	<p>UNIDAD DE TRABAJO 11:PLANIFICACIÓN Y PREVISIÓN DE INFRASTRUCTURAS.</p> <p>UNIDAD DE TRABAJO 12:SERVICIOS ESPECIALES. SERVICIOS DE BANQUETES, COMUNIDADES, COLECTIVIDADES, CATERING</p> <p>UNIDAD DE TRABAJO 13:SERVICIOS ESPECIALES. BUFFET, AUTOSERVICIO Y ANÁLOGOS. NUEVAS TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN.</p>
3 AVALUACIÓ	

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les proves teòriques tipus exámen/test equivalen al 30% de la nota. - Les proves pràctiques equivalen al 30% de la nota. - Les tasques quotidianes com fitxes, exposicions, treballs d'investigació, etc 10% - L'actitud, l'assistència, la participació en les sessions y el treball en equip equivalen al 30% de la nota, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació continua per faltes d'assistència. - L'alumnat haurà de traure un mínim del 50% en cada apartat per què se li puga fer la nota mitjana. - En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments. <p>Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves, una teòrica i un altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.</p> <p>L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumule un nombre superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, de les totals assignades en el Mòdul,</p>
--	--





	podrà perdre el dret a l'avaluació continua i, en eixe cas, deurà examinar-se en l'avaluació extraordinària de Juny.
QUALIFICACIÓ FINAL	Vindrà donada en nombres exactes sense decimals i serà la mitjana obtinguda de la 1 ^a i 2 ^a avaluació. L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumule un nombre superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, de les totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació continua i, en eixe cas, deurà examinar-se en l'avaluació extraordinària de Juny.
RECUPERACIÓ	<p>Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proves teòriques. - Proves pràctiques. - Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ a les alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i siga necessari realitzar proves orals de caràcter teòric. - Elaboració de treballs escrits. - Exposicions orals. <p>Es realitzaran durant la segona avaluació i al llarg del tercer trimestre, el qual es dedicarà (en part) a recuperar. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.</p> <p>Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves. Una teòrica i un altra de pràctica. Valdran el 50% cadascuna. Per a recuperar s'ha de obtenir un mínim del 50% en cada prova i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p>Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proves teòriques.





- Proves pràctiques.
- Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ a les alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i siga necessari realitzar proves orals de caràcter teòric.
- Elaboració de treballs escrits.
- Exposicions orals.

Es realitzaran durant la segona avaluació i al llarg del tercer trimestre, el qual es dedicarà (en part) a recuperar. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves. Una teòrica i un altra de pràctica. Valdran el 50% cadascuna. Per a recuperar s'ha de obtenir un mínim del 50% en cada prova i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Els materials utilitzats durant el curs seran:

Llibre de text: Operacions bàsiques i serveis en restaurant i esdeveniments especials. Autors: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil Muela. Editorial Paraninfo.

Manual de maquinària.

Apunts del professor.

Documentals i pel·lícules relacionades amb el mòdul.

Power point, transparències.

Revistes professionals.

Bibliografia recomanada pel professor.





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

**DEPARTAMENTO
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

CURSO 2024-2025

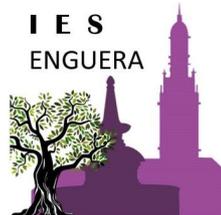
**GRUPO:
2º G.M.**

*QUÉ VEREMOS	
1 EVALUACIÓN	<p>*UNIDAD DE *TRABAJO 1: *ACOGIDA, *ESTANCIA *Y DESPEDIDA DE CLIENTAS. *TIPOLOGÍA DE CLIENTES. *UNIDAD DE *TRABAJO 2: *SUGERENCIAS, *QUEJAS *Y *RECLAMACIONES. *PROTECCIÓN DE CONSUMIDORAS. LA *CALIDAD.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 3:*PRESENTACIÓN DE *CARTAS *Y *MINUTAS. *INFORMACIÓN *GASTRONÓMICA DE LA *COMUNIDAD VALENCIANA, ESPAÑA E INTERNACIONAL</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 4:*CIRCUITO *ADMINISTRATIVO DE *FACTURACIÓN. EL PEDIDO</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 5:*SERVICIOS *COMPLEMENTARIOS: *GUARDARROPÍA *Y *ATENCIÓN INFANTIL, *OTROS *Y *SERVICIO DE *CIGARROS-PUROS.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 6:EL *PROTOCOLO DE *SERVICIO</p>
2 EVALUACIÓN	<p>*UNIDAD DE *TRABAJO 7:*SERVICIO EN *RESTAURANTE I. *MODALIDADES DE *SERVICIO EN MESA. *NORMAS *GENERALES *Y *TÉCNICAS DE *SERVICIO.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 8:*SERVICIO EN *RESTAURANTE II. *POSTSERVICIO. *SERVICIO EN *HABITACIONES. *SERVICIO DE *PRODUCTOS *ESPECIALES: *FOIE, CAVIAR, *OSTRAS *Y *SALMÓN *AHUMADO. HONDOS, *SALSAS *Y *SOPAS- *CONSOMÉS</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 9:*ELABORACIÓN DE *PLATOS A LA VISTA *CLIENTE.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 10:*TRINCHADOS, *RACIONADOS,</p>



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

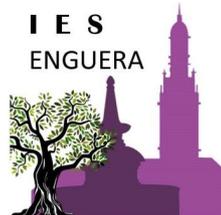


	<p>*PELADOS *Y *DESESPINADOS. EL *QUESO *Y EL *JAMÓN.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 11:*PLANIFICACIÓN *Y</p> <p>*PREVISIÓN DE *INFRASTRUCTURAS.</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 12:*SERVICIOS *ESPECIALES. *SERVICIOS DE BANQUILLOS, *COMUNIDADES, *COLECTIVIDADES, *CATERING</p> <p>*UNIDAD DE *TRABAJO 13:*SERVICIOS *ESPECIALES. *BUFFET, *AUTOSERVICIO *Y *ANÁLOGOS. *NUEVAS *TENDENCIAS EN *RESTAURACIÓN.</p>
3 EVALUACIÓN	

2. CÓMO Se EVALUARÁ.

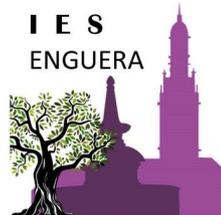
CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	<ul style="list-style-type: none"> - Las pruebas teóricas tipos *examen/test equivalen al 30% de la nota. - Las pruebas prácticas equivalen al 30% de la nota. - Las tareas cotidianas como fichas, exposiciones, trabajos de investigación, etc 10% - La actitud, la asistencia, la participación en las *sewssions *y el trabajo en equipo equivalen al 30% de la nota, siempre y cuando no se haya decaído en su derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia. - El alumnado tendrá que sacar un mínimo del 50% en cada apartado por qué se le pueda hacer la nota media. - En las pruebas prácticas se valorará el desempeño de las normas profesionales e higiene personal establecidas en la normativa de seguridad y manipulación de alimentos. <p>Para el alumnado que haya decaído en su derecho a la evaluación continua la recuperación constará de dos pruebas, una teórica y un otra práctica. Valdrán el 50% de la nota cada una. Para recuperar se tiene que sacar un 50% mínimo en cada prueba, y la media de las dos tiene que ser superior al 50%.</p> <p>La evaluación será continua. La asistencia será indispensable</p>
---	--





	<p>para que el alumnado tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, el alumnado que acumulo un número superior al 15% de faltas en cada Módulo, justificadas y no justificadas, de las totales asignadas en el Módulo, podrá decaer en su derecho a la evaluación continua y, en ese caso, deberá de examinarse en la evaluación extraordinaria de Junio.</p>
CALIFICACIÓN FINAL	<p>*Vendrá dada en números exactos sin decimales y *será la media obtenida de la *1ª y *2ª evaluación. La evaluación será continua. La asistencia será indispensable para que el alumnado tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, el alumnado que acumulo un número superior al 15% de faltas en cada Módulo, justificadas y no justificadas, de las totales asignadas en el Módulo, podrá decaer en su derecho a la evaluación continua y, en ese caso, deberá de examinarse en la evaluación extraordinaria de Junio.</p>
RECUPERACIÓN	<p>Como medidas de recuperación se utilizarán:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pruebas teóricas.- Pruebas prácticas.- Adaptación en los casos necesarios del sistema de examen, para los/ a las alumnas que presentan algún tipo de dificultad, y sea necesario realizar pruebas orales de carácter teórico.- Elaboración de trabajos escritos.- Exposiciones orales. <p>Se realizarán durante la segunda evaluación y a lo largo del tercer trimestre, el cual se dedicará (en parte) a recuperar. Todo el anterior no servirá solo que para recuperar, sino también para mejorar la nota obtenida.</p> <p>Para el alumnado que haya decaído en su derecho a la evaluación continua la recuperación constará de dos pruebas. Una teórica y un otra de práctica. Valdrán el 50% cada una. Para recuperar se tiene que obtener un mínimo del 50% en cada prueba y la media de las dos tiene que ser superior al 50%.</p>





<p>RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tienes suspensa!)</p>	<p>Como medidas de recuperación se utilizarán:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pruebas teóricas.- Pruebas prácticas.- Adaptación en los casos necesarios del sistema de examen, para los/ a las alumnas que presentan algún tipo de dificultad, y sea necesario realizar pruebas orales de carácter teórico.- Elaboración de trabajos escritos.- Exposiciones orales. <p>Se realizarán durante la segunda evaluación y a lo largo del tercer trimestre, el cual se dedicará (en parte) a recuperar. Todo el anterior no servirá solo que para recuperar, sino también para mejorar la nota obtenida.</p> <p>Para el alumnado que haya decaído en su derecho a la evaluación continúa la recuperación constará de dos pruebas. Una teórica y un otra de práctica. Valdrán el 50% cada una. Para recuperar se tiene que obtener un mínimo del 50% en cada prueba y la media de las dos tiene que ser superior al 50%.</p>
---	---

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

<p>Los materiales utilizados durante el curso serán:</p> <p>Libro de texto: Operaciones básicas y servicios en restaurante y acontecimientos especiales. Autores: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil *Muela. Editorial *Paraninfo.</p> <p>Manual de maquinaria.</p> <p>Apuntes del profesor.</p> <p>Documentales y películas relacionadas con el módulo.</p> <p>*Power *point, transparencias.</p> <p>Revistas profesionales.</p> <p>Bibliografía recomendada por el profesor.</p>
--





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur