

<h1>EL VINO Y SU SERVICIO (VSS)</h1> <p>CURS 2024-2025</p>	<h2>1º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</h2>
--	--

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1.1. El vino, historia (patrimonio de nuestra cultura). 1.2. El sector del vino en España. 1.3. Tendencias sobre el consumo. 1.4 Clasificación de los vinos. 2.1. El clima. 2.2. El suelo. 2.3. La vid. 2.4. Variedades de uva empleadas en la vinificación. 7.1. El sumiller. 7.2. Compra y conservación. 7.3. La carta o lista de vinos. 7.4. Elementos y útiles de servicio: botellas, corchos, copas y sacacorchos. 7.5. Procedimiento de servicio. 7.6. Decantación y oxigenación. 7.7. Armonía entre vinos y alimentos.	3.1. La vendimia. 3.2. El proceso de vinificación. 3.3. Vinificación de blancos. 3.4. Vinificación de rosados. 3.5. Vinificación de tintos. 3.6. Vinificación de espumosos. Crianza sobre lías. 3.7. Vinos de Andalucía occidental. 3.8. Los vinos dulces naturales. Tradición mediterránea. 3.9. Vinos de Oporto y otros vinos fortalecidos. 3.10. Vinos naturalmente dulces, sin adición de alcohol. 5.1. Componentes del vino. 5.2. Metodología de cata.	6. Vinos de España. 7. Vinos del mundo.

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<p>La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:</p> <p>a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 60% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes escritos y orales. <p>b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 20% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realización de trabajos escritos. - Realización de ejercicios y resolución de problemas. <p>c) Contenidos actitudinales: supondrán un 20% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia • Puntualidad. • Participación. • Interés por el trabajo. • Comportamiento • Atención en clase.
QUALIFICACIÓ FINAL	Evaluación sumativa o final, que tendrá necesariamente en cuenta, no solo los resultados de las pruebas o ejercicios de evaluación previstos para cada unidad

	didáctica, sino también otros aspectos relacionados con la participación y el interés mostrado a lo largo de toda la duración del módulo.
RECUPERACIÓ	Consistirà en recuperar aquells apartats no superats a lo largo de la evaluació. Se realitzarà una por evaluació.
RECUPERACIÓ PENDENT	Consistirà en un treball pràctic i una exposició oral.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

<p>Aula bar cafetería, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria y mobiliario propio de bar: máquina de hielo, batidora, 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, mantelería, bandejas, cubiteras, pinzas... - Materias primas: café, leche, azúcar, infusiones, refrescos, aguardientes, licores, frutas, etc. Facturas, comedores, albaranes, TPV, etc... - TIC: video, reproductor DVD, proyector transparencias, cañón proyector, ordenador. <p>Apuntes del docente: se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.</p>

EL VI I EL SEU SERVICI

CURS 2024-2025

**Curs 1r CFGM
SERVICIS EN
RESTAURACIÓ**

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1.1. El vi, història (patrimoni de la nostra cultura). 1.2. El sector del vi a Espanya. 1.3. Tendències sobre el consum. 1.4 Classificació dels vins. 2.1. El clima. 2.2. El sòl. 2.3. La vinya. 2.4. Varietats de raïm emprades en la vinificació. 7.1. El sommelier. 7.2. Compra i conservació. 7.3. La carta o llista de vins. 7.4. Elements i útils de servici: botelles, suros, copes i llevataps. 7.5. Procediment de servici. 7.6. Decantació i oxigenació. 7.7. Harmonia entre vins i aliments.	3.1. La verema. 3.2. El procés de vinificació. 3.3. Vinificació de blancs. 3.4. Vinificació de rosats. 3.5. Vinificació de negres. 3.6. Vinificació d'espumosos. Criança sobre emboliques. 3.7. Vins d'Andalusia occidental. 3.8. Els vins dolços naturals. Tradició mediterrània. 3.9. Vins de Porto i altres vins enfortits. 3.10. Vins naturalment dolços, sense addició d'alcohol. 5.1. Components del vi. 5.2. Metodologia de tast.	6. Vins d'Espanya. 7. Vins del món.

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES	La qualificació de cadascuna de les avaluacions es compondrà de: a) Continguts conceptuals. Suposaran un 60% de la nota final, inclouen: - Exàmens escrits i orals. b) Continguts procedimentals. Suposaran un 20% de la nota final, inclouen: - Realització de treballs escrits. - Realització d'exercicis i resolució de problemes. c) Continguts actitudinals: suposaran un 20% de la nota final, inclouen: • Assistència • Puntualitat. • Participació. • Interés pel treball. • Comportament • Atenció en classe.
QUALIFICACIÓ FINAL	Avaluació sumativa o final, que tindrà necessàriament en compte, no sols els resultats de les proves o exercicis d'avaluació previstos per a cada unitat didàctica, sinó també altres aspectes relacionats amb la participació i l'interés mostrat al llarg de tota la duració del mòdul.

RECUPERACIÓ	Consistirà a recuperar aquells apartats no superats al llarg de l'avaluació. Es realitzarà una per avaluació.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	Consistirà en un treball pràctic i una exposició oral.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

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

- Maquinària i mobiliari propi de bar: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, llavaplat, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de café, taules i cadires, etc.
- Material propi del bar: cristalleria, estris propis de cocteleria, coberteria, roba de taula, safates, glaçoneres, pines...
- Matèries primeres: café, 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 deslliurant a través de fotocòpies i arxius compartits en cada unitat didàctica.