

**Departamento servicios
Hostelería y turismo
Curso 2025/2026**

**2º CICLO GB:
COCINA Y
RESTAURACIÓN**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CICLO FORMATIVO: GB Cocina y restauración

MÓDULO: 2º curso_3038 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebida

RA1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
- b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

**Departament serveis
Hostaleria i turisme
Curs 2025/2026**

**2n CICLE GB:
CUINA I
RESTAURACIÓ**

**RESULTATS D'APRENENTATGE I
CRITERIS D'AVALUACIÓ**

CICLE FORMATIU: GB Cuina i restauració

MÒDUL: 2n curs_3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i beguda

RA1. Apila i distribueix gèneres interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a l'apilament, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- c) S'ha comprovat quantitativa i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
- d) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.
- e) S'han distribuït les begudes i gèneres en els llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació, normes establertes i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de protecció mediambiental.

RA2. Prepara equips, útils i parament propis d'àrea de bar, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els equips, útils i parament propis de l'àrea de bar.
- b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, útils i parament propis de l'àrea de bar.
- c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seva adequació i disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, útils i parament propis de l'àrea de bar, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de preparació i servei, seguint els procediments establerts.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals, i higienicosanitària.

RA3. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins del termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- b) S'han descrit i caracteritzat les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.
- c) S'han relacionat les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.
- d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.
- e) S'han identificant les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- f) S'han executat les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles dins del termini i en la forma escaient, seguint els procediments establerts.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.

RA4. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les elaboracions més significatives d'aquesta mena d'oferta gastronòmica.
- b) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i les d'aplicació de la calor.
- c) S'han relacionat les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.
- d) S'ha interpretat correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.
- e) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques.
- f) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina dins del termini i en la forma escaient, ateses les normes establertes.
- g) S'han desenvolupat els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.

RA5. Assisteix o realitza el servei d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques de servei més comuns i significatives.
- b) S'han interpretat correctament els documents associats, així com les instruccions rebudes i normes establertes.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips, útils i parament necessaris i concordes per al desenvolupament posterior de l'assistència o realització de les operacions de servei.
- d) S'han aplicat les diverses operacions de servei adequades al desenvolupament posterior dels serveis, tenint en compte les instruccions rebudes i/o normes establertes.
- e) S'han realitzat o assistit en la seva realització, les diverses tècniques de servei, segons instruccions rebudes i/o normes establertes.
- f) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions de servei.
- g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

**Departamento
servicios
Hostelería y turismo
Curso 2025/2026**

**2º CICLO GB:
COCINA Y
RESTAURACIÓN**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CICLO FORMATIVO: GB Cocina y restauración

MÓDULO: Código: 3160. Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.
- b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.
- c) ofrece.
- d) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

- e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.
- f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.
- g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.
- h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.
- i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.

2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.
- d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.
- e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio.

3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo «spin off», indicando sus ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.
- d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.
- e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.

4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
- b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
- c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
- d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.

5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada. Criterios de evaluación:

- a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.
- b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.
- c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.
- d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.

**Departament serveis
Hostaleria i turisme
Curs 2025/2026**

**2n CICLE GB:
CUINA I
RESTAURACIÓ**

**RESULTATS D'APRENENTATGE I
CRITERIS D'AVALUACIÓ
CICLE FORMATIU: GB Cuina i restauració
MÒDUL: Codi: 3160.
Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu.**

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Busca informació en internet sobre empreses «tipus» del sector/és relacionats amb els estàndards (unitats) de competència inclosos en l'àmbit professional del títol, elaborant un mapa de les mateixes i els serveis o productes que ofereixen.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha elaborat conjuntament un esquema que contempli el conjunt de les empreses tipus del sector.
- b) S'han constituït equips de treball i s'han distribuït entre els grups les empreses que s'analitzaran.
- c) ofereix.
- d) S'ha identificat per a l'empresa seleccionada els productes o serveis que S'han relacionat els productes o serveis oferts amb la consecució dels *ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible).
- e) S'ha realitzat un diagrama de blocs dels possibles departaments que conformen l'empresa.
- f) S'han tingut en compte les àrees transversals i la seva relació amb les altres.
- g) S'ha presentat al gran grup la configuració de l'empresa i productes que ofereix.

- h) S'ha fet una valoració dels recursos necessaris per a cada unitat.
- i) S'ha elaborat un informe en un format establert amb la informació recaptada, indicant almenys: el sector en el qual s'enquadra, els principals països on opera, i les àrees de les quals es compon.

2. Selecciona un servei o producte d'una empresa del sector relacionant-lo amb la seva contribució als *ODS i els seus destinataris a nivell global.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha seleccionat un producte/servei de l'empresa a estudi.
- b) S'ha discutit en grup amb quin *ODS pugui estar relacionat.
- c) S'han identificat les característiques del públic objectiu al qual està destinat.
- d) S'ha comparat el producte amb uns altres d'empreses similars.
- e) S'ha desenvolupat una proposta innovadora per a potenciar el producte o servei.

3. Fa una proposta d'una empresa tipus «*spin *off» indicant els aspectes diferencials amb l'empresa de referència i elaborant un dossier amb les seves característiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha plantejat en el grup el concepte d'una empresa tipus «*spin *off», indicant els seus avantatges i inconvenients.
- b) S'ha discutit en grup amb quin *ODS pugui estar relacionat.
- c) S'ha proposat una possible organització de l'empresa, atesa una estructura lineal o circular.
- d) S'han indicat que tecnologies s'inclourien per a augmentar la seva competitivitat.
- e) S'han proposat aspectes innovadors sobre algun producte de l'empresa de referència.

4. Relaciona cada unitat d'una empresa tipus amb la prevenció de riscos professionals identificant els equips/sistemes de protecció generals i els propis de cada activitat.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha analitzat la responsabilitat de l'empresa i els treballadors en la consecució d'entorns de treball segurs.

- b) S'han identificat els sistemes de protecció generals i individuals de cada unitat en funció de les activitats a realitzar.
- c) S'ha estimat el cost dels elements de protecció individual.
- d) S'han proposat possibles elements de millora en relació amb la seguretat.

5. Transmet informació amb claredat de manera ordenada i estructurada.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha mantingut una actitud ordenada i metòdica en la transmissió de la informació.
- b) S'ha transmès informació verbal tant horitzontal com verticalment.
- c) S'ha transmès informació entre els membres del grup utilitzant mitjans informàtics.
- d) S'han conegut els termes tècnics en altres llengües que siguin estàndard del sector.

**DEPARTAMENT
HOSTELERÍA Y TURISMO**

CURS 2025-2026

**CICLE
GB Cocina y
restauración.**

**Módulo
Preparación y montaje de
materiales para
Colectividades y Catering**

Como con cualquier otra metodología, tenemos que evaluar la consecución de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación asociados, además de las competencias transversales que determinemos.

El éxito de la evaluación dependerá en parte de la capacidad de los docentes para saber desgranar al máximo los RA y CE y saber asociar cada uno de ellos el procedimiento de evaluación o evidencia que nos indique si el alumno ha sido capaz de conseguirlos.

La presencialidad será de al menos el 85% y se debe ajustar a lo que regula la Orden 8/2025, de 22 de abril, de evaluación en FP (https://dogv.gva.es/datos/2025/04/30/pdf/2025_13083_es.pdf). Los centros registrarán las faltas de asistencia a las actividades de formación, tanto las del centro educativo como las de asistencia a la Formación en Empresa de cada módulo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACION.

1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.

b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas

c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.

d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.

e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.

f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.

g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.

h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.

i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.

j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.

b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.

c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.

d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.

e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.

f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.

g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.

h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.

- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la superación del módulo deberán superarse de manera positiva obteniendo un valor numérico de un 5 o más de todos los RA que conforman el módulo.

- Realización de pruebas teóricas que recogerán los contenidos conceptuales, así como procedimentales básicos. Recogida de notas que versarán sobre el tema que corresponda, bien preguntas directas o bien a través de ejercicios a realizar tanto en el aula teórica como en el aula taller, así como en casa.
- Realización de pruebas prácticas escritas en las que el alumno deberá moverse con soltura, demostrando los conocimientos y destrezas aprendidos, a la vez que aplica la deontología propia de la profesión
- El modelo de calificación para este módulo utilizará el sistema de media sumativa para el cálculo de la nota final.
- El alumno/a que superen el 15 % de faltas injustificadas o no en las horas del módulo en una evaluación. No podrá ser evaluado con los mismos instrumentos que corresponden al alumnado que participa de manera diaria en su formación.

CRITERIS D' AVALUACIÓ

Com amb qualsevol altra metodologia, hem d'avaluar la consecució dels resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació associats, a més de les competències transversals que determinem.

L'èxit de l'avaluació dependrà en part de la capacitat dels docents per saber desgranar al màxim els RA i CE i saber associar cadascun el procediment d'avaluació o evidència que ens indiqui si l'alumne ha estat capaç d'aconseguir-los.

La presencialitat serà almenys del 85% i s'ha d'ajustar al que regula l'Ordre 8/2025, de 22 d'abril, d'avaluació en FP (https://dogv.gva.es/datos/2025/04/30/pdf/2025_13083_es.pdf). Els centres registraran les faltes d'assistència a les activitats de formació, tant les del centre educatiu com les d'assistència a la Formació en Empresa de cada mòdul.

RESULTATS DE L'APRENTATGE I CRITERIS D' AVALUACIÓ.

1. Acopia materials per a serveis de càterring, identificant-ne les característiques i aplicacions.

a) S'han descrit i caracteritzat els establiments de càterring a l'entorn de la restauració col·lectiva.

b) S'han identificat i analitzat les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'aquest tipus d'empreses

c) S'ha descrit i classificat el material i l'equipament que conforma la dotació per al muntatge de serveis de càterring.

d) S'han caracteritzat les aplicacions, les normes d'ús i el manteniment de primer nivell d'equips i materials.

e) S'han descrit les operacions de preparació de muntatges, les seues fases i les

característiques i les peculiaritats de cadascuna.

f) S'han interpretat correctament les ordres de servei o instruccions rebudes. g) S'han executat les operacions de proveïment intern en temps i forma. h) S'han preparat i disposat els materials a les zones de càrrega d'acord amb normes i/o protocols d'actuació establerts.

i) S'ha realitzat la formalització de documents associats a la recollida i la preparació de muntatges.

j) S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries, de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.

2. Recepció mercaderies procedents de serveis de càteríng, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució a les zones de descàrrega.

a) S'han identificat les zones de descàrrega de materials i equips procedents de serveis de càteríng.

b) S'han descrit i caracteritzat les operacions de recepció de mercaderies a les zones de descàrrega.

c) S'han identificat i ubicat materials, equips i productes a la zona de descàrrega per al posterior control i distribució.

d) S'ha comprovat l'estat dels materials i els equips i ha controlat documentalment totes les incidències de trencaments, deterioraments i altres.

e) S'ha comprovat l'etiquetatge dels productes envasats per traslladar-los al departament corresponent.

f) S'han traslladat i distribuït els materials i els equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentat en temps i forma.

g) S'han aplicat els mètodes de neteja i ordre a les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.

h) S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries i de qualitat.

3. Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària específica i els materials amb les operacions de rentat.

a) S'han descrit i caracteritzat les maquinàries específiques per netejar equips i materials.

b) S'han caracteritzat les normes d'ús i de manteniment de primer nivell de maquinària i equipament per al rentat.

- c) S'han identificat els diversos productes de neteja per al rentat de materials, així com les normes i les cures en la seva manipulació.
- d) S'han descrit les diverses operacions de rentat de materials i equips, i s'han caracteritzat fases i procediments. e) S'ha classificat el material prèviament a rentar-lo en temps i forma.
- f) S'han desenvolupat les operacions de rentat de equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
- g) S'han controlat els resultats finals i se n'ha avaluat la qualitat final d'acord amb normes o instruccions preestablertes.
- h) S'han disposat, distribuït i ubicat els equips i materials nets a les àrees destinades a emmagatzemar-los.
- i) S'ha formalitzat la documentació associada d'acord amb instruccions o normes preestablertes.
- j) S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries i de prevenció de riscos laborals.

Per a la superació del mòdul s'han de superar de manera positiva i s'ha d'obtenir un valor numèric d'un 5 o més de tots els RA que conformen el mòdul.

- Realització de proves teòriques que arreglegaran els continguts conceptuals, així com procedimentals bàsics. Recollida de notes que versaran sobre el tema que correspongui, bé preguntes directes o bé mitjançant exercicis a realitzar tant a l'aula teòrica com a l'aula taller, així com a casa.

- Realització de proves pràctiques escrites en què l'alumne haurà de moure's amb soltesa, demostrant els coneixements i destreses apresos, alhora que aplica la deontologia pròpia de la professió

- El model de qualificació per a aquest mòdul utilitzarà el sistema de mitjana sumativa per al càlcul de la nota final.

- L'alumne/a que superin el 15% de faltes injustificades o no a les hores del mòdul en una avaluació. No podrà ser avaluat amb els mateixos instruments que corresponen a l'alumnat que participa de manera diària en la seva formació.



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2025-2026	CICLE GB Cocina y restauración. Módulo Técnicas elementales de Servicio
---	---

Como con cualquier otra metodología, tenemos que evaluar la consecución de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación asociados, además de las competencias transversales que determinemos.

El éxito de la evaluación dependerá en parte de la capacidad de los docentes para saber desgranar al máximo los RA y CE y saber asociar a cada uno de ellos el procedimiento de evaluación o evidencia que nos indique si el alumno ha sido capaz de conseguirlos.

La presencialidad será de al menos el 85% y se debe ajustar a lo que regula la Orden 8/2025, de 22 de abril, de evaluación en FP (https://dogv.gva.es/datos/2025/04/30/pdf/2025_13083_es.pdf). Los centros registrarán las faltas de asistencia a las actividades de formación, tanto las del centro educativo como las de asistencia a la Formación en Empresa de cada módulo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACION.

1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a

normas establecidas e instrucciones recibidas.

f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.

b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.

c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de prevención de riesgos laborales.

3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.

b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.

c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.

d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.

e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.

f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.

b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.

c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la superación del módulo deberán superarse de manera positiva obteniendo un valor numérico de un 5 o más de todos los RA que conforman el módulo.

- Realización de pruebas teóricas que recogerán los contenidos conceptuales, así como procedimentales básicos. Recogida de notas que versarán sobre el tema que corresponda, bien preguntas directas o bien a través de ejercicios a realizar tanto en el aula teórica como en el aula taller, así como en casa.

- Realización de pruebas prácticas escritas en las que el alumno deberá moverse con soltura, demostrando los conocimientos y destrezas aprendidos, a la vez que aplica la deontología propia de la profesión

- El modelo de calificación para este módulo utilizará el sistema de media sumativa para el cálculo de la nota final.

- El alumno/a que superen el 15 % de faltas injustificadas o no en las horas del módulo en una evaluación. No podrá ser evaluado con los mismos instrumentos que corresponden al alumnado que participa de manera diaria en su formación.

CRITERIS D' AVALUACIÓ

Com amb qualsevol altra metodologia, hem d'avaluar la consecució dels resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació associats, a més de les competències transversals que determinem.

L'èxit de l'avaluació dependrà en part de la capacitat dels docents per saber desgranar al màxim els RA i CE i saber associar cadascun el procediment d'avaluació o evidència que ens indiqui si l'alumne ha estat capaç d'aconseguir-los.

La presencialitat serà almenys del 85% i s'ha d'ajustar al que regula l'Ordre 8/2025, de 22 d'abril, d'avaluació en FP (https://dogv.gva.es/datos/2025/04/30/pdf/2025_13083_es.pdf). Els centres registraran les faltes d'assistència a les activitats de formació, tant les del centre educatiu com les d'assistència a la Formació en Empresa de cada mòdul.

RESULTATS DE L'APRENTATGE I CRITERIS D' AVALUACIÓ.

1. Acòpia i distribueix internament gèneres i material a la zona de restaurant, interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a la recollida, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- c) S'ha comprovat quantitativament i qualitativament allò sol·licitat amb allò rebut. d) S'han traslladat els gèneres i els materials als llocs de treball seguint els procediments establerts.
- e) S'han distribuït els gèneres i materials als llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació i ubicació, atenent normes establertes i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

2. Prepara equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant, reconeixent-ne i relacionant-ne les aplicacions bàsiques i/o el funcionament. Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els equips, els estris i el parament propis d'aquesta zona de consums d'aliments i begudes.
- b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant.

c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips i se n'han verificat l'adequació i la disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establertes i instruccions rebudes.

d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant, i s'han mantingut en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de servei, seguint els procediments establerts.

e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienico-sanitària, de prevenció de riscos laborals.

3. Realitza operacions de preservei, identificant i aplicant els procediments i les tècniques bàsiques, prèvies al desenvolupament dels diferents tipus de servei.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit i caracteritzat les diferents operacions de preservei més significatives, tenint en compte les diverses tipologies i l'àmbit de la seva execució.

b) S'han relacionat les diverses operacions de preservei amb les seves especificitats i la funcionalitat posterior segons el tipus de servei a desenvolupar.

c) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.

d) S'han identificat les fases i les maneres d'operar per al desenvolupament idoni dels diversos procediments de preservei.

e) S'han realitzat les diverses operacions de preservei més significatives en temps i forma, seguint els procediments establerts i tenint en compte les instruccions rebudes.

f) S'han determinat les possibles mesures de correcció segons els resultats obtinguts.

4. Assisteix o realitza operacions senzilles de servei d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat la documentació i les instruccions relacionades amb els requeriments del servei.

b) S'han descrit i caracteritzat les diferents tècniques de servei bàsiques i, tenint en compte els tipus de servei i l'àmbit de la seva execució.

c) S'han identificat i seleccionat els equips, estris i parament necessaris i acords per al desenvolupament posterior de les operacions de servei.

d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris, prèviament al desenvolupament de les feines.

e) S'han aplicat i desenvolupat les diverses tècniques i procediments senzills de servei, tenint en compte les instruccions rebudes i/o les normes establertes.

f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienico-sanitària.

g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, i s'ha potenciat la bona imatge de l'entitat que presta el servei.

h) S'han determinat les possibles mesures de correcció segons els resultats obtinguts.

5. Realitza operacions de postservei, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, posteriors al desenvolupament dels diferents tipus de servei.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit i caracteritzat els procediments i etapes habituals que s'han de fer al tancament de les àrees de servei.

b) S'han identificat i comunicat les necessitats de reposició de gèneres i material per a l'adequació al servei següent.

c) S'han relacionat les diverses operacions de postservei amb les seves especificitats i funcionalitat posterior, atenent l'ordre de realització, les instruccions rebudes i/o les normes establertes.

d) S'han realitzat les diverses operacions de postservei en temps i forma, seguint els procediments establerts i tenint en compte les instruccions rebudes.

e) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

f) S'han fet totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Per a la superació del mòdul s'han de superar de manera positiva i s'ha d'obtenir un valor numèric d'un 5 o més de tots els RA que conformen el mòdul.

- Realització de proves teòriques que arrebleraran els continguts conceptuals, així com procedimentals bàsics. Recollida de notes que versaran sobre el tema que correspongui, bé preguntes directes o bé mitjançant exercicis a realitzar tant a l'aula teòrica com a l'aula taller, així com a casa.

- Realització de proves pràctiques escrites en què l'alumne haurà de moure's

amb soltesa, demostrant els coneixements i destreses apresos, alhora que aplica la deontologia pròpia de la professió

- El model de qualificació per a aquest mòdul utilitzarà el sistema de mitjana sumativa per al càlcul de la nota final.

- L'alumne/a que superin el 15% de faltes injustificades o no a les hores del mòdul en una avaluació. No podrà ser avaluat amb els mateixos instruments que corresponen a l'alumnat que participa de manera diària en la seva formació.