

<b>MÓDULO INGLÉS</b> CURS 2025-2026	<b>1º CFGM COCINA</b>
--	---------------------------

### 1. QUÉ VEREMOS

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
UNIT 1: BARS AND RESTAURANTS UNIT 2: TAKING RESERVATIONS UNIT 4: DESCRIBING DISHES UNIT 6: GETTING TO KNOW THE BAR	UNIT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNIT 10: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 2 UNIT 11: DESSERTS AND PASTRY	UNIT 12: HANDLING FOOD UNIT 16: HEALTH AND SAFETY ISSUES UNIT 17: CATERING AN EVENT

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	La calificación de las evaluaciones se calculará siguiendo los siguientes aspectos: <b>70% Exámenes y pruebas</b> (Comprensión oral (CO), Expresión oral (EO), Comprensión escrita (CE), Expresión escrita (EE), Interacción oral y escrita, Mediación oral y escrita, Vocabulario y Gramática (Use of English)) <b>30% Observación en el aula y trabajo.</b> Se tendrá en cuenta el interés por la asignatura, la participación en clase, realizar las tareas asignadas por el profesor, el uso del inglés a clase, el cuidado del material y la actitud de respeto hacia el profesor y los compañeros.
CALIFICACIÓN FINAL	La nota FINAL se obtendrá de la media ponderada de las tres evaluaciones, así la segunda evaluación contará el doble que la primera y la tercera el triple.
RECUPERACIÓN	No se hará recuperación de los exámenes parciales ni recuperación final, ya que la evaluación es continua.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tienes suspensa!)	Al tratarse de una asignatura que utiliza la evaluación continua, se superará la asignatura pendiente del curso anterior si se aprueba la primera y segunda evaluación del curso actual. En el caso de no aprobar en este periodo, el alumnado tendrá la posibilidad de realizar un examen con la totalidad de los contenidos del curso anterior en el último trimestre.
PRUEBA EXTRAORDINARIA	En caso de obtener una calificación negativa a la evaluación ordinaria, el alumno será convocado a la prueba extraordinaria a finales de junio. Se hará una recuperación de todo el curso.

### 3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS

Llibros de texto:

- **Restaurants & Catering. Student's Book** (Burlington Books) ISBN 978-9963-51-059-7
- **Restaurants & Catering. Workbook** (Burlington Books) ISBN 9789963510603

# MÒDUL ANGLÈS

## CURS 2025-2026

# 1r CFGM CUINA

### 1. QUÈ VEUREM

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNIT 1: BARS AND RESTAURANTS UNIT 2: TAKING RESERVATIONS UNIT 4: DESCRIBING DISHES UNIT 6: GETTING TO KNOW THE BAR	UNIT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNIT 10: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 2 UNIT 11: DESSERTS AND PASTRY	UNIT 12: HANDLING FOOD UNIT 16: HEALTH AND SAFETY ISSUES UNIT 17: CATERING AN EVENT

### 2. COM S'AVALUARÀ

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents aspectes: <b>70% Exàmens i proves</b> (Comprensió oral (CO), Expressió oral (EO), Comprensió escrita (CE), Expressió escrita (EE), Interacció oral i escrita, Mediació oral i escrita, Vocabulari i Gramàtica (Use of English) <b>30% Observació a l'aula i treball.</b> Es tindrà en compte l'interès per l'assignatura, la participació en classe, realitzar les tasques assignades pel professor, l'ús de l'anglès a classe, la cura del material i l'actitud de respecte cap al professor i els companys.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota FINAL s'obtindrà de la mitjana ponderada de les tres avaluacions, així la segona avaluació comptarà el doble que la primera i la tercera el triple.
RECUPERACIÓ	No es farà recuperació dels exàmens parcials ni recuperació final, ja que l'avaluació és contínua.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	En tractar-se d'una assignatura que utilitza l'avaluació contínua, se superarà l'assignatura pendent del curs anterior si s'aprova la primera i segona avaluació del curs actual. En el cas de no aprovar en aquest període, l'alumnat tindrà la possibilitat de realitzar un examen amb la totalitat dels continguts del curs anterior en l'últim trimestre.
PROVA EXTRAORDINÀRIA	En cas d'obtenir una qualificació negativa a la avaluació ordinària, l'alumne serà convocat a la prova extraordinària a finals de juny. Es farà una recuperació de tot el curs.

### 3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU

Llibres de text:

- **Restaurants & Catering. Student's Book** (Burlington Books) ISBN 978-9963-51-059-7
- **Restaurants & Catering. Workbook** (Burlington Books) ISBN 9789963510603