



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



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
OBR**
(OPERACIONES BÁSICAS EN
RESTAURANTE)

CURSO 2025-2026

GRUPO:

(CERTIFICADO DE
PROFESIONALIDAD:
OPERACIONES BÁSICAS EN
RESTAURANTE)

1. QUÉ VEREMOS.

1.ª EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
UP.1 PREPARACIÓN Y MONTAJE	UP.3 EL SERVICIO	UP.5 SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	Criterios de calificación. Los criterios de evaluación vendrán determinados por la superación de todos los objetivos y contenidos siendo valorados de la siguiente forma: .Conocimientos teóricos (15% nota) En este apartado se refiere a la realización de pruebas escritas donde se evalúen los conocimientos teóricos explicados y desarrollados en clase. Estos ejercicios tendrán preguntas tipos test (marcar una o varias preguntas entre varias opciones, señalar con flechas, contestar verdadera o falso, contestar con una palabra, definición dibujo o breve explicación), también podrán tener respuestas a desarrollar. . Conocimientos prácticos (70% de la nota) Este apartado se refiere a la realización de las pruebas prácticas cerradas y las realizadas en el comedor del centro donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en los servicios con los clientes reales al aula-taller de restaurante, figurando en el horario oficial. Durante la realización de las prácticas cerradas y de estos servicios el alumno tendrá que ir correctamente uniformado cuidando en todo momento su uniformidad y aseo personal, cumpliendo la deontología del camarero. •Competencias claves (15% de la nota) Este apartado se realizará diariamente después de la observación por parte del profesor por diferentes puntos que el alumno tiene que seguir como:
---	--



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

	• Puntualidad. • Responsabilidad y camaradería. • Ganas de aprender e iniciativa. • Uniformidad. • Higiene personal. • Limpieza y organización en el trabajo.
CUALIFICACIÓN FINAL	Se tiene que obtener en las tres evaluaciones mediante la media de todas las actividades al menos alcanzando un 5, entregando los trabajos y fichas en orden y en el día, o realizando las actividades prácticas en el taller. Sacaremos la media de las tres teniendo en cuenta que la calificación de cada una de ellas sale de la media del: 15% conceptual - 70% procedimental – 15% competencias claves
RECUPERACIÓN	Aquellos alumnos que no superen alguna/s de las evaluaciones se le orientará oportunamente para poder recuperar la materia, logrando los contenidos mínimos. Si el alumno tiene que hacer uso de una convocatoria extraordinaria, será informado en su momento de las partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados. Se tendrán en consideración formando parte de la nota de la evaluación la (deontología profesional), así como comportamiento proactivo y aprovechamiento de las actividades teóricas, actividades complementarias que realizaremos durante el curso, como complemento a los contenidos y actividades prácticas de enseñanza-aprendizaje que se impartan en taller. Se realizará una recuperación antes de la evaluación ordinaria (primeros de junio) de todas aquellas pruebas teóricas que el alumno no haya aprobado durante el curso. Del mismo modo se realizará una recuperación (convocatoria extraordinaria) la última semana del mes de junio (fecha para determinar) tanto de la parte práctica como teórica que pudieran quedar pendientes.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si suspende)	

3. ¿QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS?

Instalaciones y materiales:

Aula restaurante, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.

⬆ Maquinaria y mobiliario propio de restaurante: máquina de hielo, bateadora, cámaras frigoríficas, lavaplatos, microondas, picadora de hielo, armario de vinos, cafetera, molinete de café, mesas y sillas, etc.

⬆ Material propio del restaurante: cristalería, enseres propios de coctelería, cubertería, *mantelleria, alabanza como: bandejas, *cubiteras, pinzas...

⬆ Primeras materias: café, leche, azúcar, infusiones, refrescos, aguardientes, licores, frutas, etc.

⬆ Facturas, comedores, albaranes, *Tpv, etc...

⬆ TIC: video, reproductor DVD, proyector transparencias, cañón proyector, ordenador.

Apuntes del docente: Se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.

Libros de apoyo: Cocina y restauración. Volumen II. Servicio



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

**DEPARTAMENT
SERVEIS DE RESTAURACIÓ
(OPERACIONS BÀSIQUES EN
RESTAURANT)
CURS 2025-2026**

**GRUP:
(CERTIFICAT DE
PROFESSIONALITAT:
OPERACIONS BÀSIQUES EN
RESTAURANT)**

4. QUE VEUREM

1.r AVALUACIÓ	2n AVALUACIÓ	3r AVALUACIÓ
UP.1 PREPARACIÓ I MONTATJE	UP.3 EL SERVICI	UP.5 SEGURETAT I PREVENCIÓ

5. COM S'AVALARÀ

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	Criteris de qualificació. Els criteris d'avaluació vindran determinats per la superació de tots els objectius i continguts sent valorats de la manera següent: .Coneixements teòrics (15% nota) En aquest apartat es refereix a la realització de proves escrites on s'avaluïn els coneixements teòrics explicats i desenvolupats en classe. Aquests exercicis tindran preguntes tipus test (marcar una o diverses preguntes entre diverses opcions, assenyalar amb fletxes, contestar veritable o fals, contestar amb una paraula, definició dibuix o breu explicació), també podran tenir respostes a desenvolupar. . Coneixements pràctics (70% de la nota) Aquest apartat es refereix a la realització de les proves pràctiques tancades i les realitzades en el menjador del centre on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats en els serveis amb els clients reals a l'aula-taller de restaurant, figurant en l'horari oficial. Durant la realització de les pràctiques tancades i d'aquests serveis l'alumne haurà d'anar correctament uniformat cuidant en tot moment la seva uniformitat i neteja personal, complint la deontologia del cambrer. •Competències claus (15% de la nota) Aquest apartat es realitzarà diàriament després de l'observació per part del professor per diferents punts que l'alumne ha de seguir com: • Puntualitat. • Responsabilitat i companyonia. • Ganes d'aprendre i iniciativa. • Uniformitat. • Higiene personal. • Neteja i organització en el treball.
---	---

QUALIFICACIÓ FINAL	S'ha d'obtenir en les tres avaluacions mitjançant la mitjana de totes les activitats almenys aconseguint un 5, lliurant els treballs i fitxes en ordre i en el dia, o realitzant les activitats pràctiques en el taller. Traurem la mitjana de les tres tenint en compte que la qualificació de cadascuna d'elles surt de la mitjana del: 15% conceptual - 70% procedimental – 15% competències claus
RECUPERACIÓ	Aquells alumnes que no superin alguna/s de les avaluacions se li orientarà oportunament per a poder recuperar la matèria, aconseguint els continguts mínims. Si l'alumne ha de fer ús d'una convocatòria extraordinària, serà informat en el seu moment de les parts que siguin objecte d'avaluació, seguint els criteris de qualificació especificats. Es tindran en consideració formant part de la nota de l'avaluació la (deontologia professional), així com comportament proactiu i aprofitament de les activitats teòriques, activitats complementàries que realitzarem durant el curs, com a complement als continguts i activitats pràctiques d'ensenyament-aprenentatge que s'imparteixin en taller. Es realitzarà una recuperació abans de l'avaluació ordinària (primers de juny) de totes aquelles proves teòriques que l'alumne no hagi aprovat durant el curs. De la mateixa manera es realitzarà una recuperació (convocatòria extraordinària) l'última setmana del mes de juny (data per a determinar) tant de la part pràctica com teòrica que poguessin quedar pendants.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si suspende)	Si l'alumne ha de fer ús d'una convocatòria extraordinària, serà informat en el seu moment de les parts que siguin objecte d'avaluació, seguint els criteris de qualificació especificats. Es tindran en consideració formant part de la nota de l'avaluació la (deontologia professional), així com comportament proactiu i aprofitament de les activitats teòriques, activitats complementàries que realitzarem durant el curs, com a complement als continguts i activitats pràctiques d'ensenyament-aprenentatge que s'imparteixin en taller de tot el curs l'última setmana del mes de juny (data per a determinar) tant de la part pràctica com teòrica que poguessin quedar pendants.

6. ¿QUIN MATERIAL ES PRECÍS?

Instal·lacions i materials:

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

⬆ Maquinària i mobiliari propi de restaurant: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, rentaplats, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de cafè, taules i cadires, etc.

⬆ Material propi del restaurant: cristalleria, estris propis de cocteleria, coberteria, **mantelleria, lloança com: safates, *glaçoneres, pines...

⬆ Primeres matèries: cafè, 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.

Llibres de suport: Cuina i restauració. Volum II. Servei