

## FPB I DE CUINA I RESTAURACIÓ. CURS 2017-2018

### OBJECTIUS

La formació professional bàsica de cuina i restauració té com a objectiu, poder realitzar elaboracions culinàries senzilles i la preparació i presentació i servei en establiments de restauració i catering, per tal d'arribar a ser competent en la seva feina d'ajudant de cuina o de sala, i de cara a poder continuar la seva formació fent un grau mitjà, bé de cuina o de serveis en restauració. El primer any es dedica a cuina.

Els continguts que es treballaran, s'organitzen en la part dels mòduls tècnics i l' anglès, que impartirà BÀRBARA VENY MONSERRAT, en els mòduls de comunicació i societat I, impartits per CATALINA FULLANA PIZÀ (català, castellà, socials) i en el mòdul de ciències aplicades I, que impartirà VERÒNICA SÁEZ MORAGUES.

### QUÈ I COM S'AVALUARÀ?

QUÈ?	COM?
<b>Continguts bàsics</b>	Prova teòrica i/o pràctica. Treballs individuals i/o grupals. Lliurament de vídeos, presentacions o altres formats.
<b>Treball diari dels alumnes</b>	Observació directa / rúbriques diverses
<b>Actitud:</b> Puntualitat, higiene, recollida del lloc de feina, respecte als professors i companys, participació a classe i responsabilitat. Si l'alumne presenta un comportament inadequat o no té una actitud positiva respecte als mòduls tècnics i generals que li permeti tenir un aprofitament acadèmic adequat, s'aplicarà la normativa recollida al BOIB en l'Article 32, i suposarà la consegüent baixa d'ofici si es tenen 16 anys o la reincorporació a l'ESO, si és menor.	
<b>Assistència.</b> És obligatòria i, per tant, la no assistència justificada suposa la pèrdua de l'avaluació i la baixa d'ofici si les faltes superen de forma continuada els 10 dies lectius o, de forma discontinua, durant un període superior al 15% (144 hores) del total dels mòduls en que s'hagi matriculat.	
<b>Treball a l'aula-taller (pràctica).</b> No es podran dur a terme les pràctiques tècniques sense uniforme, per tant si no es du l'uniforme, la nota de la pràctica del dia serà zero.	

### CRITERIS DE QUALIFICACIÓ DURANT EL CURS



Els criteris de qualificació seran 40% proves objectives i treballs a entregar, 30 % treball a l' aula-taller, treballs fets a classe i el quadern de l' alumne i un 30 % l'actitud.

Per poder superar els mòduls de Comunicació i Societat-I i Ciències Aplicades-I durant cada avaluació, cal aprovar la totalitat de les àrees que els componen. Si es suspèn alguna de les àrees, el mòdul sortirà suspès al butlletí de l'alumne, amb una observació que indicarà les àrees que té aprovades. A l'avaluació extraordinària de setembre, l'alumne només cal que es presenti a les àrees o part de les àrees que dugui suspeses.

### **RECUPERACIÓ DE LES UNITATS DIDÀCTIQUES I DE LES AVALUACIONS**

Al final de l'avaluació: Prova de recuperació de les unitats didàctiques dels mòduls tècnics (part teòrica i part pràctica) i dels mòduls generals. Per poder accedir-hi, s'han d'haver lliurat tots els treballs que cada professor li hagi encomanat.

Avaluació contínua durant el curs: si no s'ha aprovat la primera avaluació, en superar la segona queda aprovada la primera. És condició indispensable per aprovar el mòdul de comunicació i societat-I, realitzar tota la feina encomanada dins la classe i aprovar les proves pertinents.

### **CRITERIS DE QUALIFICACIÓ DE LA PROVA EXTRAORDINÀRIA DE SETEMBRE**

Si l'alumne no supera l'avaluació ordinària té l'oportunitat de fer-ho a la convocatòria extraordinària de setembre per mitjà de l'entrega de la feina encomanada i de la realització d'una prova objectiva.

Els criteris de qualificació de la prova extraordinària de setembre seran 50 % prova objectiva i 50 % treball d'estiu.

Només es podrà passar al segon curs amb els mòduls generals suspesos, els quals s'hauran de recuperar durant el curs. La resta de mòduls específics s'han d'aprovar per poder passar a segon.

SIGNATURA DE L'ALUMNE/A

SIGNATURA D'EL PARE/MARE/TUTOR