



## FPB-II DE CUINA I RESTAURACIÓ. CURS 2018-2019

### 1. 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 càtering, 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 segon curs es dedica a Serveis de Restauració.

Els continguts que es treballaran s'organitzen en la part dels mòduls tècnics que impartiran LLORENÇ MAYOL VIVES I BÀRBARA VENY MONSERRAT i en els mòduls de Comunicació i Societat II, impartits per MARGALIDA MUNTANER JAUME (català, castellà, socials) i LLORENÇ FORTUNY AMETLLER (alemany), i el mòdul de Ciències Aplicades II, que impartirà AINA FERRAGUT MESTRE.

### 2. PROCEDIMENTS D'AVALUACIÓ I CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge de l'alumnat es farà mitjançant un procés d'avaluació contínua, realitzada de forma continuada al llarg de tot el procés educatiu. Per calcular la nota final de cada avaluació es farà la mitjana ponderada segons la graella següent.

QUÈ AVALUAREM?	COM HO AVALUAREM?	COM QUALIFICAREM?
<b>Continguts bàsics.</b> Segons l'Ordre ECD/1030/2014, de 11 de juny (BOE de 18/06/2014)	Proves teòriques i/o pràctiques. Treballs individuals i/o en grups. Lliurament de vídeos, presentacions o altres formats.	Les proves d'avaluació escrites o orals i treballs per entregar tendran un valor del <b>40%</b> sobre la nota final.
<b>Treball diari dels alumnes.</b> S'avaluarà el treball a l'aula-taller, treballs, exercicis i activitats fets a classe i quadern de l'alumne.	Observació directa/ rúbriques diverses. Treball a l'aula-taller (pràctica): 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.	El treball diari dels alumnes tindrà un valor del <b>30%</b> sobre la nota final.
<b>Actitud.</b> Puntualitat, higiene, recollida del lloc de feina, respecte als professors i companys, participació a classe, ordre, eficiència i responsabilitat.		L'actitud tindrà un valor del <b>30%</b> sobre la nota final.
<b>IMPORTANT!</b> A la segona avaluació, l'alumne ha d'haver aprovat <b>tots els mòduls dels dos cursos</b> per poder assistir a la formació en centres de treball (FCT). 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 pèrdua al dret d'avaluació contínua si és menor de 16 anys. <b>L'assistència</b> és obligatòria i, per tant, la no assistència justificada suposarà la baixa d'ofici si les faltes superen de forma continuada durant 10 dies lectius o, de forma discontinuada, durant un període superior al 15 % (120 hores) de la càrrega horària del total dels mòduls del total dels mòduls en que s'hagi matriculat. La durada de les FCT a les empreses és de 240 hores íntegres i els dies que es falti a les quals s'hauran de Recuperar allargant la data de finalització.		

### 3. PROCEDIMENTS DE RECUPERACIÓ

**Recuperació de mòduls pendents del primer curs:** durant el curs el professorat organitzarà les corresponents activitats de recuperació i proves d'avaluació per tal de superar els mòduls suspesos.

**Recuperació d'avaluacions suspeses:** si la nota mitjana al final de la primera o la segona avaluació surt suspesa, l'alumne podrà recuperar la corresponent avaluació mitjançant una prova específica al final de curs i les activitats que el professorat que consideri pertinents.

### 4. CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA DE JUNY

Si l'alumne no supera l'avaluació ordinària té l'oportunitat de fer-ho a la convocatòria extraordinària de juny per mitjà de l'entrega de la feina encomanada i de la realització d'una prova objectiva. O, en el cas de la FCT, realitzar-la de nou si no l'ha aprovada.

SIGNATURA DE L'ALUMNE/A

SIGNATURA DEL PARE/MARE/TUTOR