



CRITERIS D'AVALUACIÓ CICLES FORMATIUS

Criteris d'avaluació acordats pel departament d'Hoteleria i Turisme per als cicles de:

- GM Cuina i Gastronomia
- GM Serveis en Restauració.
- GM Forneria, pastisseria i confiteria
- GS Direcció en Cuina

1. La nota de les diferents Unitats Formatives (UF) serà una nota numèrica d'1 a 10 o no presentat (NP), sent 5 la nota mínima per aprovar. Per aprovar la totalitat del mòdul, totes les unitats formatives han de tenir una qualificació mínima de 5. La nota final del mòdul serà la mitjana ponderada de les unitats formatives del mateix.
2. L'avaluació serà contínua i es valorarà, la qualificació obtinguda en els exàmens teòrics o pràctics fets al llarg del curs, i les activitats realitzades, dins i fora de l'aula, així com qualsevol; tasca, deures, treball o projecte realitzat de forma autònoma per l'alumne. La realització i entrega dels treballs, activitats i/o tasques és un requisit per realitzar la mitjana de la nota orientativa trimestral.
3. Percentatges dels mòduls:

Competències professionals, personals i socials vers les Unitats Formatives, serà del 70% de la nota global.

Capacitats clau vers les Unitats Formatives, serà del 30% de la nota global.
4. Si un alumne té més d'un 20 % de faltes d'assistència, el professor del mòdul li podrà denegar el dret a ser avaluat a l'avaluació ordinària.
5. Si un alumne no pot assistir a un exàmen ho ha de justificar prèviament. Els exàmens no es recuperen. La no assistència, sense una causa de força major degudament justificada en un examen implica un zero del mateix.
6. Un alumne/a que, per força major, no hagi pogut fer un examen, tindrà oportunitat de fer-lo sempre que existeixi una justificació adequadament certificada.
7. Un alumne que falti hores abans d'un examen, sense la deguda justificació oficial, no podrà realitzar l'examen.
8. Totes les hores que els alumnes estiguin dins el centre poden ser avaluades en forma de capacitats clau.
9. Els alumnes hauran de portar sempre l'uniforme oficial del centre net i en condicions òptimes per realitzar les pràctiques No s'accepten dessuadores o similars.



10. En cas de suspendre una Unitat Formativa d'un mòdul pràctic, l'alumne haurà de recuperar tot el curs, en les proves extraordinàries de Juny.

11. Cada trimestre es lliuraran butlletins de notes orientatives de l'evolució dels diferents mòduls als pares/tutors, en cas de ser menor d'edat, i a l'alumne si és major d'edat. No serà fins al mes Juny que s'avalua de forma definitiva cada Unitat Formativa.

12. En tots els cicles, és imprescindible haver superat els mòduls pràctics de primer per poder-se matricular als mòduls pràctics de segon.

13. FCT:

És possible que alguns alumnes realitzin part del mòdul d'FCT a l'estranger dins el programa de mobilitat ERASMUS + del centre. L'elecció de l'alumnat participant estarà subjecte al reglament i puntuació de l'alumnat en la convocatòria del curs.

Els alumnes que no realitzin mobilitat ERASMUS+ iniciaran les FCT a partir del mes d'octubre del segon curs, on es destina un dia entre setmana per poder realitzar la totalitat d'hores dins el curs.

La decisió de poder iniciar les FCT serà valorada i estimada per l'equip docent d'acord amb els requisits establerts.

Els alumnes que no siguin aptes per la realització de les FCT a l'inici de curs, periòdicament es valorarà el seu cas.

Requisits:

1. Aprovar els mòduls pràctics de primer curs.
2. Tenir aprovada la unitat formativa 2 de Formació i Orientació laboral.
3. Complir la normativa establerta des del departament.
4. Complir la normativa establerta a les NOFC del centre.

Tota l'informació de la normativa FCT està penjada a la pàgina web del centre.

14. Criteris de recuperació

En el supòsit de no superar un o varis mòduls de primer curs i no promocionar a segon curs, l'alumnat és responsable de parlar amb els professors dels mòduls per la seva recuperació a l'inici del segon curs.

15. Annex 1. Normativa del restaurant d'aplicació i del restaurant de família

 <p>Generalitat de Catalunya Departament d'Educació</p> <p>Institut Olivar Gran</p>	<p>CRITERIS D'AVALUACIÓ CF 2023/24</p>	<p>CAVCF</p>
---	---	---------------------

Annex 1.

- ✓ La normativa d'aquesta aula serà la mateixa de qualsevol altra aula del centre.
- ✓ L'assistència és obligatòria. Excepte per motius justificats. Tot i això, l'alumne/a haurà de romandre al centre.
- ✓ Si un alumne no assisteix a dinar, sense motiu justificat, se li posarà una incidència.
3 incidències, es convertiran en 3 hores de suport en tasques de millora per l'escola, l'alumnat i/o comunitat educativa. Aquestes hores es compensaran fora de seu horari lectiu i en un període màxim de 2 setmanes.
- ✓ És imprescindible respectar la puntualitat, per tal de facilitar les pràctiques als companys.
- ✓ S'hauran de seguir les normes ètiques i de comportament pròpies de l'espai on es menja.
- ✓ L'alumne no podrà triar el lloc. Serà el màitre o en el seu defecte, el cambrer o el professor que indica quin seient és el que ha d'ocupar.
- ✓ En cas de no complir alguna d'aquestes normes, els professors podran expulsar als alumnes del menjador, amb la conseqüent incidència i amb la possible pèrdua de puntuació en la nota dels mòduls pràctics. Pot sancionar qualsevol professor.
- ✓ El servei de cafeteria per alumnes en pràctiques seguiran les normes ètiques i de comportament que el professor estableixi. En cap cas els alumnes es podran fer els cafès ells mateixos.