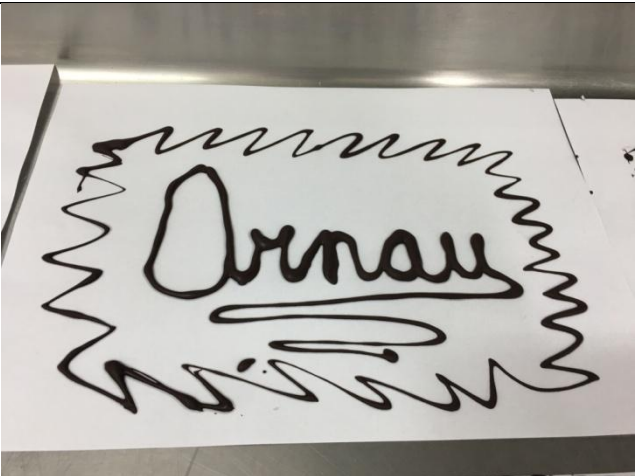
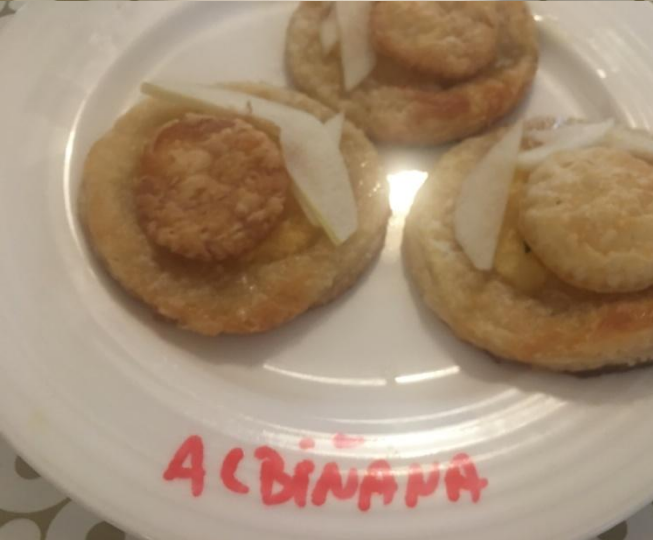
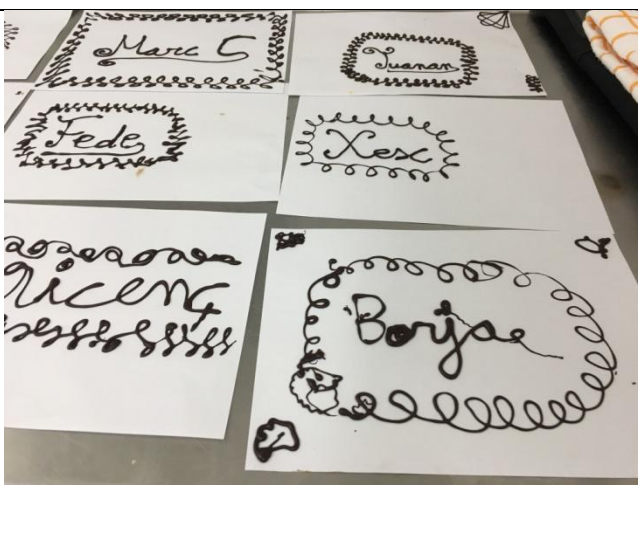
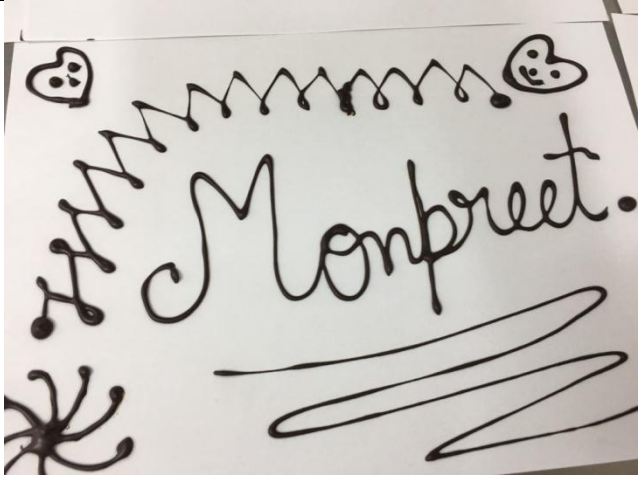


La cuina ha quedat bruta i aquest aspecte redueix a tots la nota en un punt

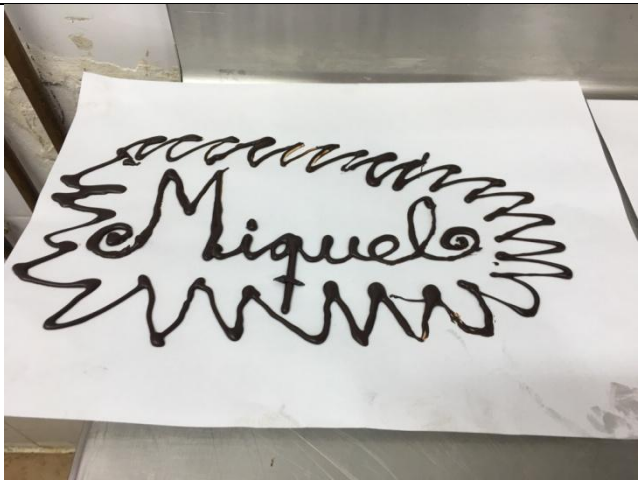
Foto/ Nom	Feina dia 13 /11	Neteja	Presentació	Tast	NOTA	Foto i nota prova xoco dia 15 novembre	Final
	Molt bona feina . Bona resposta la d'ajudar als companys .		Un poc caòtica i no te massa sentit. A vegades val més tirar pel camí més simple	Bona textutra de la pasta. La crema un poc espesa. Fruita correcte	8		8+2-1 =9
 Verdera	Un poc desorganitzat a l'hora de fer feina, però has estat un dels primers en acabar. Pasta de fulls dins s' estufa		Normal	Bona pasta de fulls, crema espesa.	6		6+2-1=7
	No s'ajusta al demanat, tinguent el mateix material sols ha sortir una peça		La crema pastissera era massa espessa i la fruitano està colocada	La textura i es sabor esta correcte .	6	No fet	6 -1 = 5
	Bona feina, neta i clara		La presentació no està be. La crema esta cremada i la poma me resulta un poc extranya. Havia d'estar damunt la pasta	El sabor i la pasta de la tarta esta molt be. La millor pasta de tota la classe	6		6+2-1= 7
	Feina calra, neta i ordenada. Bona idea la de fer feina en equip		La pasta de fulls ha pujat poc i la "tapadora" queda rara. La fruita està molt be	Correcte.	7		7+2-1= 8

	Bona feina. Aol principi de fer feina (de curs) es veia l'alumne desmotivada. Poc a poc va millorant		Boníssima pasta de fulls. Juntament amb la de na carol una de les millors.	La fuita un poc cristallitzada. La pasta de ful amb molt bon gust	8	No fet	8-1=7
	Feina clara i neta.		La crema està massa espesa, un poc cremada i sembla pre de patata. La fruita hauria de formar part de la tarta	Gust correcte. Esta més bona que guapa	6		6+2-1=7
	Sa taula ha quedat bruta al final de la feina. Pero durant l procés la feina semblava clara		La presentació no està be. La poma esta descolocada i la elaboració no es vou fina i delicada	Correte. La crema esta bona però massa espessa.	6		6+2-1= 7
	La feina en general està be.		Presentació no vàlida. La crema està massa espessa i la fruita no forma part del plat	Correcte de sabor	6		6-2= 7

	La feina està be, s'ha vist clara durant la prova. Punt que m'ha sorprés gratament		Presentació molt bàsica pero correcte	La fruita esta massa espesa, igual que la crema. De gust molt corrcete	6		6+2-1=7
	Feina un poc caòtica i desestructurada		La fruita no forma prt de la tarta. Es veu la crema i aquesta no esta de lo millor	La fruita esta massa cristallitzada . La pasta de fulls te bo n sabor , pero extranya textura	6	No fet	6-1= 5
	Feina correcte. Podria esser un poc més ràpida.		Molt bàsica. Pero correcte	De sabor la pasta esta be. I la fruita bastant cremosa	7		7+2-1=8
	Bona feina, s'ha vist estrucurada duran la prova		La presentació molt simple i personalment a mí no m'agrada la fruita (salsa, podria estar en mes quatitat sobre la tarta	Correcte	7		7+2-1=8

	Feina un poc de bòlid, i tal vegada faltava un poc de organització.		Els “ palitos” sobre la tarat no queden be. Poma solta pel plat sense ordre ni concert	De sabor, la cremma esta massa espesa perp la pasta i la fruita están prou be	6		6+2-1=7
	La feina ha esta ben feta, neta i calar i durant la prova demana els dubtes que sorgisis pel que fa a l'idioma. Interessada i directe al gra . No du sabates adequades		Presentació un poc básica, i tal vegada li falta un poc de finura al colocar la fruita	De textura la massa no estava be, la crema si i la fruita tambe	6		6+2-1=7
	X PRESENTACIÓ FORA DE PLAÇ		Presentació feta per un company	Textura de la pasta correcte. La crema pastissera un poc massa espessa. Falta la fruita (salsa)	4 Nota revisada		4+2-1=5
	X PRESENTACIÓ FORA DE PLAÇ		Presentació feta per un company	Textura correcte i la crema malgrat sigui espesa te bon sabor	4 Nota revisada		4+2=6-1=5

	Falta una peça de les demanades. Durant la prova ha perdut un poc la il·lusió i s'ha desanimat un poc. Feina un poc caòtica , però al final ho ha tret		Presentació molt bàsica , però correcte.	La salsa de fruites un poc dura . la pasta de full normaleta	6	No fet	6-1=5
	Feina correcte i clara		Tal vegada li falti col·locar les pomes i aconseguir una feina més fina	Bon sabor i textura. Com a la majoria de gent la crema ha quedat un poc espesa	7	No fet	7-1=6
	EX PRESENTACIÓ FORA DE PLAÇ		L'ha presentat un company de classe	Malgrat la dificultat de la pasta , aquesta a sortit acceptable	4 Nota revisada		4+2=6-1= 5
	La pasta feta dues vegades Presentada fora de plaç. Bona feina la de ajudar a acabar a als companys. Feina clara i neta		La fruita no forma part d la tarta. Se veu un poc “desangelada”	Textura correcte i bon sabor. La crema un pc massa torrda per que fa a l'aspecte visual	6		6+2-1=7

	X PRESENTACIÓ FORA DE PLAÇ i l pasta feta dues vegades		La presentació l'ha feta un company de classe	La confitura de fruta no està presentable . esta molt cristalitzada. La pasta de fulls esta be.	4 Nota revisada	No fet	4-1= 3
	Feina ben feta, ràpida dins el temps establert. Talvegada un poc més organitzada .		Normal	Crema un poc espesa . Pasta ben fullada i ben cuita	7		7+2-1= 8
	Feina ràpida i clara		Poc fina la presentació. Un poc feta ràpidament	Bona pasta, crema espesa com a la majoria de persones.	7		7+2-1= 8
	El fet de fer l'examen sols 2 alumnes al mateix moment a facilitat la feina i millorat el resultat. Han fet 20 minuts més via que la resta de la classe el dia anterior. Feina ben fet i cuina neta	No s'aplica la penalitz ció de la resta de classe	Normal . Plat net i ben equilibrat	Bona textura de pasta i crema. Talvegada la fruita un poc massa cuinada	8	Falta prova xoco la feran dia 20	
	El fet de fer l'examen sols 2 alumnes al mateix moment a facilitat la feina i millorat el resultat. Han fet 20 minuts més via que la resta de la classe el dia anterior. Feina ben fet i cuina neta	No s'aplica la penalitz ció de la resta de classe	No m'agrada aquesta presentació. Massa canyella per tot. La branca de canyella sobra	Textura bona, pero la canyella crua sobra en el plat. La crema que no està en contacte amb la cnyela és bona.	6	Falta prova xoco La feran dia 20. No obstant aquest aumne estarà de baixa un més i es probable que li falti definiti- vament aquesta part.	













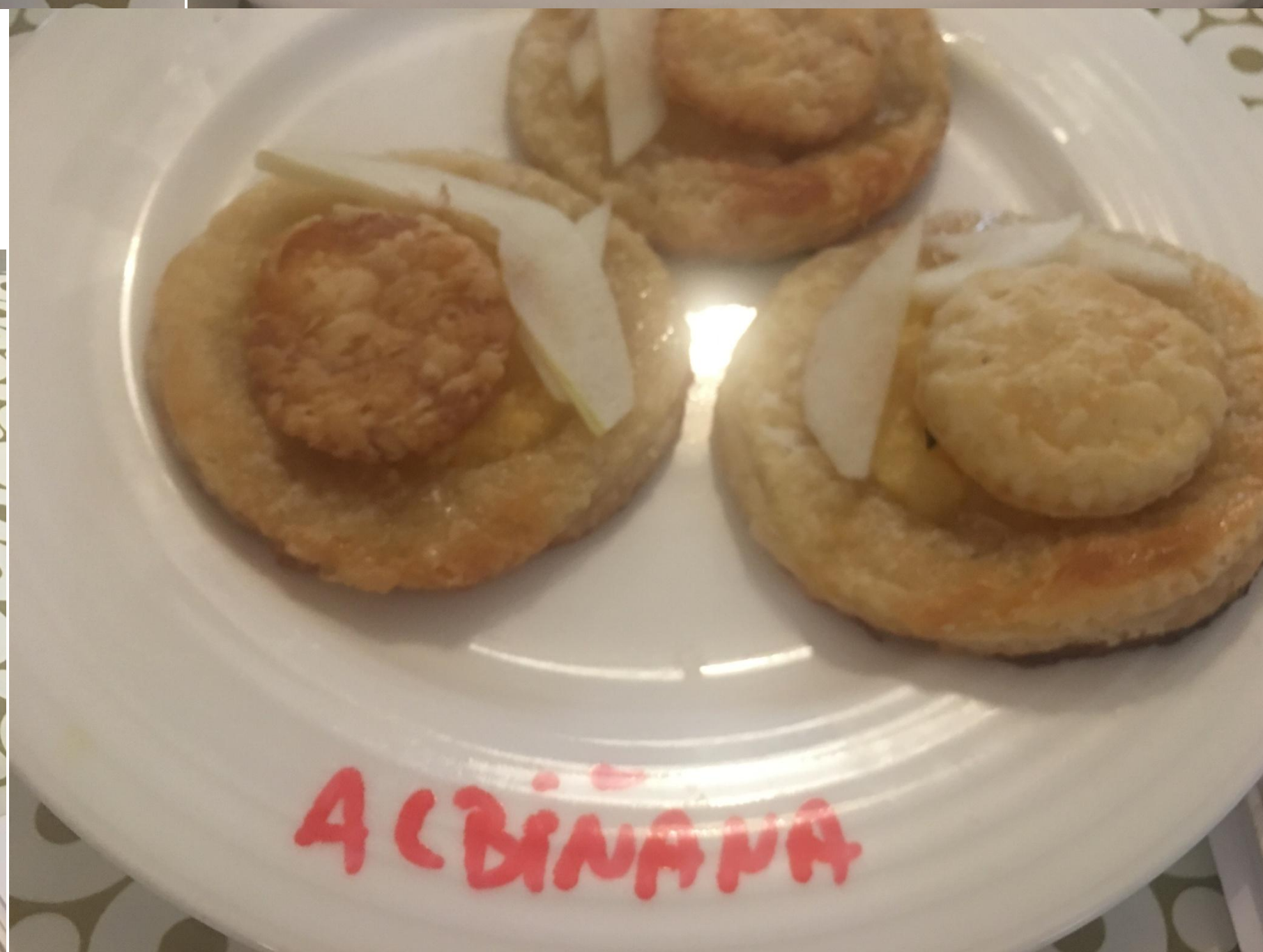
ARNAU



CATALA



V. GAZALEC



ALBINANA













Miguelo

Anna

