



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

Codi Centre: 07007917
Avinguda Juli Ramis, 34
07100 - Sóller (Balears)
T.:971633514 F.: 971633218



Memoria

2006-2007

DEPARTAMENT D'HOTELERIA

<i>IP</i>	<i>ICFC</i>	<i>2CFC</i>	Altres
	Tutoria	Tutoria	Op 4 ESO
FCT	ANGLÉS (VEURE MEMÒRIA DEPARTAMENT DE LLENGÜES)	fctcfc	Memòria d'activitats extraescolars (Veure memoria activitats dept. extraescolars)
IP. MEMO	REL	OGA	Inventari departament d'hoteleria
	FOL	REBOSTERIA	PCC CICLEFORMATIU I PCC CUINA I PASTISSERIA. APROVAT CCP 26 JUNY
TUTORIA IP	AGE	ELABORACIONS DE PRODUCTES CULINARIS	Carta que es va lliurar als alumnes per a les recuperacions de juny
	TEC. CUL.	Elaboració de plats a la vista del client.	Llibres curs 2007 2008
	PRE. ELA.		Organització curs 2007 2008
			Uniformitat curs 2007 2008

MEMÒRIA DE ELABORACIONS I PRODUCTES CULINARIS

2 on de Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

Profesor Juan Antonio Fernández Vila.

I.E.S. Guillem Colom Casasnovas

Curs 2006-2007

1. Recursos didàctics

Maquinària de cuina
Bateria i utilitatge del departament de cuina i bar
Eines pròpies de la cuina
Bibliografia del departament
Material audio-visual del departament

2. Bibliografia

▪ Pròpia del departament:

- *Prácticas de cocina I y II.* Ed. Paraninfo.
- *Prácticas de cocina II*
- *Curso de cocina profesional I*
- *Curso de cocina profesional II*
- *Cocina para profesionales*
- *Curso de servicios profesionales I*
- *Curso de servicios profesionales II*
- *Curso de servicios profesionales III*
- *Curso de servicios profesionales IV*
- *Curso de servicios profesionales V*
- *El cocinero en casa*
- *Cocina profesional, tradición y nuevas técnicas*
- *Mallorca y su cocina*

▪ Bibliografia pròpia del professor:

- *Enciclopèdia “La Gran Cocina Salvat” – Ed. Salvat*
- *Enciclopèdia “El Menú” – Ed. Planeta Agostini*
- *Enciclopèdia “La Gran Cocina Paso a Paso” – Ed. Rueda*

- *Enciclopèdia “El Libro de Oro de a Cocina” – Ed. Planeta*
- *Enciclopèdia “La Cuina Catalana” – Ed. L’Isard*
- *Enciclopèdia “La Cuina Mediterrània” – Ed. L’Isard*
- *Enciclopèdia “La Cuina del Món” – Ed. L’Isard*
- *“El Práctico” – Ed. Rueda*
- *“Cocina Profesional” I i II – Ed. Paraninfo*
- *“La Cuina Malorquina de Mestre Tomeu Esteve” I i II*
- *“Mostra de Cuina Mallorquina” III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XV, XVII, XIX i XXI*

3. Objectius generals assolits:

Els indicats a la programació.

4. Objectius específics assolits:

4.1. Utilització d'equipaments, maquinària i estris que conformen la dotació bàsica del departament de cuina d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- Descripció d'estrils i eines i també dels elements que conformen els equipaments i maquinària dels diferents departaments de cuina, explicant:
 - ⇒ Funcions
 - ⇒ Normes d'utilització
 - ⇒ Resultats qualitatius i quantitatius
 - ⇒ Riscos associats a la seva manipulació
 - ⇒ Neteja adequada
- Justificació de la utilització d'estrils, eines, equipaments i maquinària en funció de les necessitats de producció, les instruccions rebudes i els tipus de gèneres.
- Aplicació les normes d'utilització d'equipaments, maquinària i estrils de cuina seguint els procediments establerts per tal d'evitar riscos i obtenir els resultats òptims.
- Realització de les operacions de manteniment necessàries d'acord amb les instruccions rebudes i comprovació el correcte funcionament mitjançant les proves adients.

4.2. Anàlisi de les matèries primeres alimentàries d'us més comú a la cuina, descripció de varietats i qualitats i identificant els factors culinàries en el procés d'elaboració o conservació.

- Identificació i descripció de les diferents matèries primeres alimentàries descrivint les seves característiques físiques.
- Triar les elaboracions gastronòmiques més adients a cada tipus d'aliment.

4.3. Reconeixement de les operacions de preelaboració dels diferents gèneres culinàries.

- Descripció i classificació dels diferents talls i peces més usuals i amb denominació pròpia associats a cada gènere indicant les característiques comercials i aplicacions culinàries.

- Realització de les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'acord amb el seu estat per a la seva posterior utilització.
 - Deducció de les necessitats de preelaboració de qualsevol matèria primera d'acord amb les aplicacions culinàries que tindrà.
 - Reconeixement dels principals sistemes i mètodes de cocció de cada gènere.
 - Recerca de mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en les operacions de preelaboració i elaboració per obtenir el nivell de qualitat desitjat.
- 4.4. Aplicació de mètodes i operar correctament amb els equipaments per a la conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades.
- Descripció i diferenciació els diferents mètodes i equipaments de conservació i envasat.
 - Realització de les operacions necessàries per l'adequada conservació de tot tipus de gèneres.
 - Aplicació de les normes de control establertes per avaluar el resultat de cada operació a fi d'obtenir un producte final de qualitat.
 - Justificació del lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació i/o el consum assignat.
- 4.5. Anàlisi de les normes i condicions higiènic-sanitàries referides a les unitats de producció i/o servei d'aliments i begudes i aplicar les regles i mètodes corresponents.
- Identificació i relació de les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació de productes alimentaris.
 - Relació de les característiques dels productes i estris autoritzats per a la neteja amb les instal·lacions, locals, eines i equipaments utilitzats en la manipulació d'aliments.
 - Interpretació correcta de l'etiquetatge dels productes i estris de neteja per poder emprar-los adequadament d'acord amb les seves aplicacions.
 - Classificació i explicació dels riscos i toxiinfeccions alimentàries més comuns i identificació de les possibles causes.
- 4.6. Coneixement i utilització correcta de la terminologia pròpia dins l'àmbit de cuina per tal d'agilitzar el treball designat.
- 4.7. Coneixement de les principals elaboracions bàsiques.
- Identificació i elaboració correcta dels fonsos bàsics.
 - Elaboració correcta de les salses bàsiques i les principals derivades.
- 4.8. Elaboració i reconeixement d'alguns dels principals plats de l'àmbit regional, així com d'àmbit nacional i internacional.

5. Unitats teòrico/didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007 en el mòdul d'elaboracions de productes culinaris. (mòdul 6).

Setembre 06

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
<u>25</u>	26	27	<u>28</u>	<u>29</u>	30	
U.d Fondos i salses bàsiques	Netetja cuina		U.d Fondos i salses bàsiques	Exercici UD. salses bàsiques		

Octubre 06

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
						1
<u>2</u>	<u>3</u>	4	<u>5</u>	<u>6</u>	7	8
U.d Fondos i salses bàsiques	U.d Fondos i salses bàsiques		U.d Fondos i salses bàsiques	Especejament carn, Llomillo i les seves sub peces		
<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	12	<u>13</u>	14	15
Elaboració servei especial	Elaboració servei especial	Elaboració servei especial	Festiu	Exercici +hora informàtica U.D. elaboració d'amanides		
16	17	18	<u>19</u>	<u>20</u>	21	22
Netetja cuina	Elaboració d'aperitius per a la reunió de pares: empanada gallega i voul-au-vents de pollastre		U.D. elaboració d'amanides Visita al mercat per a adquirir els productes i mise en place	U.D. elaboració d'amanides Elaboració d'amanides		
23	24	25	<u>26</u>	<u>27</u>	28	29
Montatge exposició eines antigues de cuina	Montatge exposició eines antigues de cuina	Activitat especial "Pla Semilla" Conselleria d'agricultura i Pesca	"Congrés FP"	"Congrés FP"		
30	31					
Preelaboració Restaurant	Preelaboració Restaurant					

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Novembre 06

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
		1	2	3	4	5
		Festiu	Inauguració Restaurant.	Neteja de cuina		
6	7	8	9	10	11	12
Preelaboració take away	Preelaboració take away		Preelaboració take away i segon servei de restaurant	Tutoria		
13	14	15	16	17	18	19
Preelaboració Restaurant	Preelaboració Restaurant		tercer servei de restaurant	Tutoria i prepració de l'FCT		
20	21	22	23	24	25	26
Elaboració de torró de xocolata	Elaboració de torró de xocolata		Elaboració de torró de xocolata i quart servei de restaurant	Tutoria.		
27	28	29	30			
Visita a la fàbrica d'embotits La Luna	Preelaboració take away		Preelaboració take away			

Desembre 06

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
				1	2	3
				Tutoria neteja de cuina UD neteja BOE 25 febrer 2000 R.D.2002/200		
4	5	6	7	8	9	10
Unitat didàctica bolets	Sortida de tutoria. Finca Son Granot(Sóller) i torrada	Festiu	Festiu	Festiu		
11	12	13	14	15	16	17
Preelaboració Restaurant Galletes d'oli. Raviolis de Marisc amb salsa de Martini	Preelaboració Restaurant Informació canvi horaris		Preelaboració Restaurant	Sopar de Nadal per a professors		
18	19	20	21	22	23	24
Neteja de cuina	Neteja de cuina		Lliure	Entrega de notes		
25	26	27	28	29	30	31
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu		

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

GENER 07

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
III Jornada de cuina clàssica: Grècia						
Receptes, unitat didàctica i fotografies.						
15	16	17	18	19	20	21
neteja cuina	preelaboració restaurant		restaurant empreses FCT	Concurs amanides		
22	23	24	25	26	27	28
neteja cuina	unitat didàctica cuina xinesa		Take away i servei restaurant			
29	30	31				
neteja cuina	preelaboració restaurant UD Arròs					

FEBRER 07

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
			1	2	3	4
			Servei restaurant	neteja cuina		
5	6	7	8	9	10	11
ud llegums preelaboració take away	ud llegums		ud llegums servei restaurant lcf	neteja cuina		
12	13	14	15	16	17	18
fira futur jove	fira futur jove	fira futur jove	fira futur jove servei restaurant lcf	fira futur jove		
19	20	21	22	23	24	25
preelaboració restaurant	preelaboració restaurant		servei de restaurant	neteja cuina		
26	27	28				
Neteja de cuina	Neteja de cuina					

MARÇ 07

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
			1	2	3	4
			FESTIU	FESTIU	FESTIU Viatge BCN	FESTIU Viatge BCN
5	6	7	8	9	10	11
FESTIU Viatge BCN	Dia lliure post BCN		Servei restaurant			
12	13	14	15	16	17	18
Exercici elaboració paelles a foc de llenya	Exercici elaboració paelles a foc de llenya	I Congrés de la dieta mediterrànea (14.15 i 16)	Preelaboració mostra de cuina	Lliurament de notes 2cfc.		
19	20	21	22	23	24	25
Preelaboració mostra de cuina	Preelaboració mostra de cuina	Article publicat en el diari Última Hora	Preelaboració mostra de cuina	Preelaboració mostra de cuina		
	INICI FCT	Concurs de cuina world Skills(Balears)	Concurs de cuina world Skills(Balears)			
26	27	28	29	30	31	
Preelaboració mostra de cuina	Preelaboració mostra de cuina	Preelaboració mostra de cuina	Preelaboració mostra de cuina	Neteja de cuina		
	Visita d'IB3 Programa Balears Directe	Visita Empreses FCT Es Canyís, Benet Autèntic, Bens d'avall i Aimia	Reunió alumnes FCT Presentació plat Mostra de cuina a la UIB			

ABRIL 07

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
						1
2	3	4	5	6	7	8
Organització Mostra de cuina Full informació pels pares	Visita d'IB3 Telenotícies i elaboració de crespells Acte Final Fira Futur Jove	Visita Empreses FCT Benet Autèntic Neteja de cuina	Festes de Setmana Santa			
9	10	11	12	13	14	15
Festes de Setmana Santa						
16	17	18	19	20	21	22
Organització Mostra de cuina	XXIII Mostra de cuina Polígon de Son Rossinyol Palma.			Neteja de cuina		
23/ 30	24	25	26	27	28	29
Apartir d'aquesta data i fins el 20 de juny els alumnes han realitzar el mòdul dFCT						

Sóller a 27 de juny de 2007

MEMÒRIA DE TUTORIA

2n Curs de Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

I.E.S. Guillem Colom Casasnovas

Curs 2006-2007

1. Confecció del grup, horaris i grau d'acompliment.

Confecció del grup

El grup estava compost per 10 alumnes d'edats entre els 18 i 22 anys.
2 alumnes no han finalitzat el curs (Motiu Baixa).

Distribució d'alumnes per sexe	
Homes	Dones
David Albertí Morales	Esther Payeras Moragues (Baixa-Gener)
Pere Coll Escolar	
Lluís Goto Torres	
Juan Bedoya Lamaire	
Francesc Rullan Trias	
Saïd Lehamel (Baixa- Febrer)	
Juan llompart Serra	
Andreu Nadal Bestard	
Toni Soto Torres	

2. Alumnat: matrícula i incidències.

David Albertí Morales	Pendent Mòdul d'FCT
Pere Coll Escolar	Pendent tots el mòduls. Repetir curs
Lluís Got Torres	Pendent Mòdul d'FCT
Juan Bedoya Lamaire	Pendent Mòduls de FCT. REBO. OGA. T.BAS. Repetir curs
Francesc Rullan Trias	Supera el curs.
Saïd Lehamel (Baixa- Febrer)	Abandona el curs per baixa
Juan llompart Serra	Supera el curs.
Andreu Nadal Bestard	Pendent Mòduls de FCT. OGA. REBO. E.P.C. Repetir curs
Toni Soto Torres	Supera el curs.

Ester Payeras Moragues	Abandona el curs per baixa
------------------------	----------------------------

Recuperació Juny.

S'adjunta informe recuperació de juny de les matèries de OGA i REBOSTERIA

Recuperen aquests mòduls :

Lluís Got Torres

- REBOSTERIA (7)
- OFERTES GASTRONÒMIQUES (5)

La resta d'alumnes amb mòduls pendents no varen venir a les recuperacions de juny amb el que la recuperació per setembre no es realitzarà i s'han de matricular en el proper curs dels mòduls pendents.

3.- Les tutories.

3.1.-Les tutories amb els pares.

Al començament del curs acadèmic es va dur a terme una reunió col·lectiva allà on es va informar dels objectius generals que es volien aconseguir, així com de la programació de cada un dels mòduls d'aquest curs i de quina manera serien avaluats.

S'han tingut reunions individuals amb els pares que ho han sol·licitat.

3.2.- La coordinació dels tutors amb la Direcció.

Les reunions de tutors de FP juntament amb la Cap d'estudis d'FP s'han realitzat cada dilluns d'11 a 12 i vegada que han estat necessàries, en algunes d'aquestes reunions també hi ha participat la Cap de Departament d'Orientació.

En aquestes reunions ens han lliurat documentació útil per dur a terme les pràctiques de tutoria així com informació d'interès pels alumnes.

Sempre que hem demanat la col·laboració del director, cap d'estudis o secretari ens han ajudat.

3. Avaluació.

En general el grup ha estat dolent pel que respecte a l'assistència , malgrat professionalment eren bons, els mancava responsabilitat i prendre's les coses seriosament

4. Assumptes disciplinaris i normes de comportament.

Hi ha hagut alguns problemes de disciplina amb aquest grup, el seu comportament ha estat mig / bo.

5. Valoració de les tutories per part dels tutor.

Aquest curs tampoc s'ha inclòs cap sessió de tutoria d'alumnes a l'horari, malgrat això, s'han realitzat algunes dinàmiques per millorar la convivència del grup dins l'aula obtenint resultats molt positius no anivell de grup , però si a nivell personal.

6.1.- Activitats realitzades

- Benvinguda: Activitat d'acolliment de pares i presentació del curs.
- Activitats de convivència entre els alumnes dels tres grups (IP de Restaurant-Bar i CFGM de cuina).
- Normes, objectius i funcionament.
- Orientació Acadèmica i professional.
- Sessions d'avaluació.

7. Suggeriments per al proper curs

Sóller a 27 de juny de 2007

GOVERN DE LES ILLES BALEARS

Conselleria d'Educació i Cultura

Direcció General de Formació Professional i Inspecció Educativa

ANNEX VII

MEMÒRIA DE PRÀCTIQUES FORMATIVES

Centre educatiu:	IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS	Tutor/a pràctiques:	Gabriel Cerdà Fullana		
Denominació de l'ensenyament i clau oficial:	Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina		Curs:	2006-2007	

1. Nombre d'alumnat matriculat¹:

Dones	1
Homes	9

¹ En el cas de cicles formatius de 1.300, 1.400 o 1.700 hores s'ha de reflectir el nombre d'alumnat matriculat a primer, durant el curs anterior al curs que es fa aquesta memòria. En el cas de cicles formatius de 2.000 hores s'ha de reflectir el nombre d'alumnat matriculat a segon, durant el curs que es fa la memòria.

2. Nombre d'alumnat que ha fet pràctiques formatives i nombre d'hores corresponent²:

	Període ordinari ³	Aptes	Període no ordinari ⁴	Aptes	Període extraordinari ⁵	Aptes	Estada formativa en país estranger	Aptes	TOTAL	Aptes
Dones	0	0							0	0
Homes	4	3							4	3
Hores	380								380	

3. Nombre d'empreses o entitats que han col·laborat amb les pràctiques formatives: **4**

4. Nombre de tutors/res d'empreses o d'entitats que han col·laborat amb les pràctiques formatives: **3**

5. Nombre d'alumnes que podien accedir a les pràctiques formatives en període ordinari:

Dones:	0	Homes:	8
--------	---	--------	---

6. Nombre d'alumnes que varen renunciar a fer les pràctiques formatives en període ordinari:

Dones:	0	Homes:	0
--------	---	--------	---

² En aquest apartat també s'ha d'incloure l'alumnat al qual es va concedir una exempció parcial i s'han de computar les hores declarades no exemptes que ha fet com a pràctiques.

³ Article 90, Ordre de pràctiques formatives (és el període normal de realització de les pràctiques, és a dir, immediatament després de l'avaluació ordinària que dona accés a les pràctiques)

⁴ Articles 91 i 92, Ordre de pràctiques formatives (és quan les pràctiques es fan, per diverses causes, en un període lectiu diferent de l'anterior)

⁵ Article 16, Ordre pràctiques formatives (quan les pràctiques es fan en caps de setmana, dies festius o vacances escolars)

7. Nombre d'alumnes pels quals s'ha acordat o determinat:

a) Suspensió:	Home s:	0	Dones :	0
---------------	------------	---	------------	---

b) Incompliment de l'alumnat de les seves obligacions envers les pràctiques formatives:	Home s:	1	Dones :	0
---	------------	---	------------	---

c) Supòsits no imputables a l'alumnat	Home s:	0	Dones :	0
---------------------------------------	------------	---	------------	---

8. Nombre d'alumnes declarats:

a) Exempts totals:	Home s:	0	Dones :	0
--------------------	------------	---	------------	---

b) Exempts parcials:	Home s:	0	Dones :	0
----------------------	------------	---	------------	---

9. Valoració del tutor / de la tutora de pràctiques formatives en relació amb els aspectes següents: (valorau d'1 a 10):

a) Alumnat:	8	d) Compensació econòmica:	5
b) Empreses o entitats col·laboradores:	8	e)	
c) Material per fer el seguiment:	8	f)	
d) Disponibilitat horària:	8	g)	

10. Observacions:

L'alumne que no ha superat el mòdul ha estat per què una setmana després d'iniciar-les decidí deixar-les , exigint , sense motiu aparent un canvi d'empresa. Valorades totes les opcions i escoltades totes les parts s'elabora l'informe adjunt a n'aquesta memòria.

Després d'haver exposat la situació a l'equip directiu, equip docent i DGFP es decideix avaluar com a NO APTE a aquest alumne.

_Sóller, a 25 , de _Juny de 2007_

El tutor / la tutora de pràctiques



GOVERN DE LES ILLES BALEARS

ANNEX VII

Conselleria d'Educació i Cultura
Direcció General de Formació Professional i Inspecció Educativa
Departament de Formació Professional

MEMÒRIA DE PRÀCTIQUES FORMATIVES

Centre educatiu:	IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS	Tutor/a pràctiques:	Enric Gaià Miró	
Denominació de l'ensenyament i clau oficial:	Iniciació professional Serveis restauració.		Curs:	1

11. Nombre d'alumnat matriculat⁶:

Dones	3
Homes	11

⁶ En el cas de cicles formatius de 1.300, 1.400 o 1.700 hores s'ha de reflectir el nombre d'alumnat matriculat a primer, durant el curs anterior al curs que es fa aquesta memòria. En el cas de cicles formatius de 2.000 hores s'ha de reflectir el nombre d'alumnat matriculat a segon, durant el curs que es fa la memòria.

12. Nombre d'alumnat que ha fet pràctiques formatives i nombre d'hores corresponent⁷:

	Període ordinari ⁸	Aptes	Període no ordinari ⁹	Aptes	Període extraordinari ¹⁰	Aptes	Estada formativa en país estranger	Aptes	TOTAL	Aptes
Dones	3	3							3	3
Homes	11	10							10	10
Hores	150									

13. Nombre d'empreses o entitats que han col·laborat amb les pràctiques formatives: 10

14. Nombre de tutors/res d'empreses o d'entitats que han col·laborat amb les pràctiques formatives: 10

5) Nombre d'alumnes que podien accedir a les pràctiques formatives en període ordinari:

Dones:	3	Homes:	11
--------	---	--------	----

6) Nombre d'alumnes que varen renunciar a fer les pràctiques formatives en període ordinari:

Dones:	0	Homes:	0
--------	---	--------	---

⁷ En aquest apartat també s'ha d'incloure l'alumnat al qual es va concedir una exempció parcial i s'han de computar les hores declarades no exemptes que ha fet com a pràctiques.

⁸ Article 90, Ordre de pràctiques formatives (és el període normal de realització de les pràctiques, és a dir, immediatament després de l'avaluació ordinària que dóna accés a les pràctiques)

⁹ Articles 91 i 92, Ordre de pràctiques formatives (és quan les pràctiques es fan, per diverses causes, en un període lectiu diferent de l'anterior)

¹⁰ Article 16, Ordre pràctiques formatives (quan les pràctiques es fan en caps de setmana, dies festius o vacances escolars)

7) Nombre d'alumnes pels quals s'ha acordat o determinat:

a) Suspensió:	Home s:	0	Dones :	0
---------------	------------	---	------------	---

b) Incompliment de l'alumnat de les seves obligacions envers les pràctiques formatives:	Home s:	1	Dones :	0
---	------------	---	------------	---

c) Supòsits no imputables a l'alumnat	Home s:	0	Dones :	0
---------------------------------------	------------	---	------------	---

8) Nombre d'alumnes declarats:

a) Exempts totals:	Home s:	0	Dones :	0
--------------------	------------	---	------------	---

b) Exempts parcials:	Home s:	0	Dones :	0
----------------------	------------	---	------------	---

9) Valoració del tutor / de la tutora de pràctiques formatives en relació amb els aspectes següents: (valorau d'1 a 10):

a) Alumnat:	8	d) Compensació econòmica:	5
b) Empreses o entitats col·laboradores:	8	e)	
c) Material per fer el seguiment:	8	f)	
d) Disponibilitat horària:	8	g)	

10) Observacions:

Sóller a 25 Juny 07
_____, de _____ de 20____
El tutor / la tutora de pràctiques

CARTA D'ACTIVITATS PER A L'AVALUACIÓ EXTRAORDINÀRIA DE JUNY.



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

Codi Centre: 07007917
Avinguda Juli Ramis, 34
07100 - Sóller (Balears)
T.:971633514 F.: 971633218



Benvolguts alumnes, pares i mares.

El motiu d'aquesta carta és informar-vos de les activitats de recuperació dels mòduls pendents de 2on de cicle formatiu de cuina. Tenen dret a realitzar la recuperació de juny o setembre els alumnes amb tres o menys mòduls suspesos, queden exclosos la resta d'alumnes (4 o més mòduls suspesos).

Opció A . Recuperació Juny

El dia d'atenció i/o assistència al centre per part dels alumnes queden fixats els dimecres a partir del 25 d'abril i fins a la setmana del 4 al 8 de juny en què es realitzaran les proves o es lliuraran els treballs encomanats. Si per qualsevol motiu justificat no pogués assistir en qualsevol d'aquests dies s'ha de posar en contacte amb el professor del mòdul afectat, no obstant això, és obligatòria l'assistència per tal de poder recuperar el mòdul. S'adjunten a n'aquesta carta les activitats corresponents a cada mòdul.

Opció B. Recuperació Setembre

Es realitzaran proves escrites o pràctiques, la primera setmana de setembre segons els calendari que quedi fixat a final de curs. En ambdós casos el mòdul d'FCT es realitzarà un cop estiguin aprovats els mòduls suspesos entre els mesos d'octubre 07 i juny de 2008, segons criteri de l'equip educatiu.

Per tal de poder accedir a la recuperació de juny o setembre és obligatori retornar aquest document abans del 20 d'abril signat i marcant amb una CREU L'OPCIÓ ESCOLLIDA; que compromet l'alumne a realitzar les tasques encomanades dins el termini establert

Assabentat l'alumne:.....

Data:.....OPCIÓ.....A B

Sóller , 28 de març de 2007.

El cap de departament d'hoteleria

Activitats de recuperació del Mòdul Elaboració de productes culinaris de 2CFC
Mòdul 6

1.- Els dies de consulta i d'atenció a alumnes seran els dimecres a partir del 25 d'abril de 9:00 a 13:00 hores.

2.- El treball s'ha de lliurar abans del **7 de juny de 2007**

3.- Contingut del treball a realitzar:

- a) Realitzar un receptari organitzat en tres blocs, aperitius, entrants i segons plats ; amb les receptes realitzades al llarg del curs, presentant ingredients, quantitats, elaboració de cada una d'elles.
- b) Escollir **6 receptes** de l'anterior receptari i realitzar el preu de cost i el preu de venda aproximats de dues racions **DE CADA UNA DE LES 6 RECEPTES**.
- c) Escollir un dels menús que acompanyen aquesta carta i realitzar un esquema de treball repartint la tasca a fer entre les diverses partides i establint l'ordre en que s'han de fer les coses (com si es tractés d'esser el cap de cuina)
- d) El treball ha de constar de:
 - a. Portada i contraportada
 - b. Índex
 - c. Valoració de les 6 receptes escollides

Sóller ,28 de març de 2007

El professor

Juan Antonio Fernández Vila

Menús realitzats durant el curs 2006-2007

Servei Muleta 11 d'octubre

[Amanida Waldorf](#) / [Amanida Verda](#) / [Salmó marinat a l'anut](#) / [Carpaccio de vedella amb formatge](#) / [Pastís de Verdura](#)

[Pastís de fruits del mar](#) (de salmó) / [Roast Beef de Llomillo](#) / [Rap Bella Vista](#) / Parrillada de Marisc (Muscles, calamars, gambes)

Servei 2/11/06

Còctel de benvinguda i aperitius variats:

[Mini agulles de pollastre amb curry](#) / [Mini empanades gallegues de tonyina i pebre](#) / [Mini croquetes de pastanaga](#) / [Amanida de peix i marisc amb vinagreta calenta de verduretes i gerds](#) / [Crema Vichysoisse amb profiterols de tòfona](#)

Timbal de filet amb bolets de Sóller i salsa demi-glace a l'Oporto sobre crêppes de patata.

Pastís de fruites / Pastís de llimona i merenga

Servei 9/11/06

Còctel de benvinguda i Aperitius variats

[Amanida tèbia de pasta i llagostins](#) o [Purrusalda \(sopa Basca de bacallà i porro\)](#)

Orada glassejada amb all-i-oli o Pollastre farcit de fruita seca

Peres "Bella Elena" / " Pionono Santa Fe"

Servei 16/11/06

Còctel de benvinguda i aperitius variats

Crema de verdures dins tulipa d'ametlles o [pebres de piquillo farcits de peix](#).

[Pasta de fulls de salmó i gambes de Sóller amb salsa de pebre rosa](#) o [Carré de xot amb crosteta de fines herbes amb la seva salsa i cruixents de verduretes](#)

Tarta Sacher / Menjar blanc.

Servei 18/1/07

2ª Trobada d'empreses col·laboradores d'FCT

Copa de benvinguda i Aperitius variats

[Raviolis de marisc amb salsa Nantua](#).

Llomillo de porc al pesto amb bolets torrats.

Semi fred de fruites i Caneló farcit de crema de formatge.

Servei 25 de gener de 2007

Copa de benvinguda i aperitius variats / Tallarins pesto-nata / Mongetes blanques amb cloïsses

Rodets de col i bonítol / Filet de porc amb pera/ Tarta tatin

Take away Dia 26 de gener

[OFEGAT DOLÇ DE BOU](#) / [GUÀTLERES FARCIDES AMB PIÑA](#) / [PORC AGREDOLÇ](#) / [SUQUET DE PEIX](#)

Servei 1 de febrer de 2007

Copa de benvinguda i aperitius variats/ [Arròs brut de caça](#)/ [Molls Gaudí sobre llit d'espínacs](#) amb [verduretes a la mostassa](#)

Postres

Servei 8 de febrer de 2007

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Copa de benvinguda i aperitius variats

Amanida de pollastre amb mongetes i albergina / Crema Saint Germain

Fulls de peix i fruits de la mar / Ragout de vedella

Postres

Servei 15 de febrer de 2007

Copa de benvinguda i aperitius variats

Sopa de al 1/4 d'hora / Carpaccio de vedella i fetge d'ànec

Calamars farcits a la Mallorquina / Costelletes d'anyell Villeroy amb pisto, sals ade tomàtiga i patata palla

Postres

Servei 22 de febrer de 2007

Aperitius variats i copa de benvinguda

Crema Dubarry / Amanida de Conill amb albergínia

Llomillo de vedella Wellington / Mussola a l'estil d'Eivissa

Postres

Servei 8 de Març de 2007

Copa de benvinguda i aperitius variats

Amanida tèbia de guatlles marinades en vi nege / Marmitako

Calamarçons en salsa / Conill amb gambes i salsa d'ametlles.

Postres



**Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS**

Codi Centre: 07007917
Avda. Juli Ramis, 34
07100 - Sóller (Balears)
T.:971633514 F.: 971633218

Benvolguts alumnes:

El calendari d'assistència a classes de suport per a la recuperació del mòdul de *Tècniques bàsiques de servei i de preparació d'aliments i begudes a la vista del client* fins a la prova de recuperació serà el següent:

- ❑ 25 d'abril.
- ❑ 2 de maig.
- ❑ 9 de maig.
- ❑ 16 de maig.
- ❑ 23 de maig.
- ❑ 30 de maig.

La prova de recuperació inclourà els quatre objectius principals que s'han treballat al llarg d'aquest curs:

- Muntatge de taules per un servei de restaurant a la carta
- Elaboracions culinàries realitzades a la vista del client
- Normes bàsiques del servei de taula
- Servei de vins i altres begudes

La prova es realitzarà dins la setmana del 4 al 8 de juny i constarà de d'una part teòrica i una altra pràctica.

Les dues proves tindran el mateix valor i de les dues se'n farà una mitjana que serà la nota final.

Sóller , 26 de març de 2007

El professor
Biel Cerdà Fullana

Recuperació del mòdul 4, rebosteria.

- La recuperació del mòdul de rebosteria consistirà de dues parts:
 - la primera serà anar a l'aula/taller de cuina per repassar els conceptes, tècniques i elaboracions bàsiques que s'han d'assolir per tal de poder superar el mòdul segons la programació del mòdul.

- la segona serà fer un examen teòrico-pràctic sobre els continguts de les sessions de repàs.

■ **Calendari.**

DATA	HORARI	ACTIVITAT
25 d'abril	8,00 a 10,45 h	Repàs mòdul 4
2 de maig	8,00 a 10,45 h	Repàs mòdul 4
9 de maig	8,00 a 10,45 h	Repàs mòdul 4
16 de maig	8,00 a 10,45 h	Resolució de dubtes
23 de maig	8,00 a 10,45 h	Resolució de dubtes
30 de maig	8,00 a 10,45 h	Examen de recuperació

L'assistència a **totes** les sessions de repàs és **obligatòria**, la no assistència a una o més sessions de repàs és causa de pèrdua del dret a examinar-se i per tant la nota de la recuperació serà **suspens**, també la no assistència a l'examen tindrà el mateix resultat, només i de la forma convenient es justificaran les faltes per motius de força major (malaltia, accident ...).

Les sessions de resolució de dubtes no són obligatòries, però sí recomanables en cas d'algun dubte sobre les matèries que s'han tocat durant les sessions de repàs.

■ **Continguts a repassar.**

- Deontologia del reboster/pastisser
- Seguretat alimentària.
- Tècniques i terminologia.
- Divisió bàsica de les postres.
- Les masses bàsiques i les seves aplicacions.
 - Pasta *quebrada* o brisa.
 - Pasta de full.
 - Biscuit simple.
- Cremes i farciments bàsics i les seves aplicacions.
 - Crema anglesa.
 - Crema pastissera.
 - Muselina.
- Elaboració de pa:
 - Pa blanc
 - Pa morè o integral.

■ **Avaluació.**

L'avaluació dels alumnes serà tal i com s'ha dut a terme durant el curs, es donarà una importància afegida a la uniformitat i a la puntualitat.

El professor Miquel Estarellas Sánchez
OFERTES GASTRONÒMIQUES I SISTEMES DE PROVISIONAMENT
INTERN DE GENERES

RECUPERACIÓ MES DE JUNY DE 2007

CU2
Prof. Lluïsa Palou Elies

CONTINGUTS A ASSOLIR PER A LA RECUPERACIÓ DEL MÒDUL:

Les empreses de restauració i forneria i pastisseria .

Reconèixer els distints tipus d'establiments i classificar-los.
Conèixer i interpretar la normativa vigent.

Ofertes gastronòmiques,

Classificar les distintes ofertes gastronòmiques, segons els establiments i fórmules de restauració.

Confeccionar distints tipus de cartes.

Aprovisionament de gèneres i avaluació de preus.

El departament de compres. Comandes a distribuïdors, recepció i control de gèneres, distribució i emmagatzemament.

Distribució de la feina diària en una cuina segons el seu volum de feina.
Reconeixement i característiques físiques dels diferents departaments d'una cuina.
Bones pràctiques d'higiene durant la recepció, elaboració, emmagatzament i servei de menjars. Perills de contaminació. APPCC.

Avaluació de preus

Calcular els preus finals dels productes.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Bibliografia:

Ofertas gastronómicas i sistemas de aprovisionamiento. Mc Graw Hill. Madrid, 2000.
Curso de cocina profesional. Manuel Garcés. Ed Paraninfo.
Prácticas de cocina. José M^a Centeno.
Cocina para profesionales. E. Loewer. Ed Paraninfo.
Curso de servicios hoteleros.
BOES.-

Altres llibres i/o documents que els alumnes puguin trobar. En aquestes cas, es recomana no abusar d'internet, ja que no tot lo que es penja a la xarxa és verídic. Procurar cercar el material per pàgines que puguin generar confiança.

Es recomana als alumnes que repassin tots els continguts treballats durant el curs, fent resums i esquemes de les diferents u.d. així com els exercicis i la repetició de tots els qüestionaris fets durant el curs.

Es fixarà un dia a la setmana perquè els alumnes puguin venir al centre a resoldre els possibles dubtes, i hauran de dur tot el material necessari per a poder fer feina: llibre, fotocòpies, apunts, etc.

Per a un millor funcionament, s'hauran de respectar els horaris de feina i resolució de dubtes.

Es fixarà un dia del mes de juny, per a fer una prova escrita, per a la qual els alumnes hauran de dur tot el material que puguin necessitar per a efectuar-la. **Presentar-s'hi sense dur tot el material necessari, implicarà no poder fer la prova.**

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

DEPARTAMENT D'HOTELERIA

LLISTAT DE LLIBRES 2007-2008

CICLE FORMATIU DE CUINA 2on

Mòdul : Ofertes gastronòmiques.

LLIBRE:

“OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.”

McGrawHill

AUTOR: Ángel García Bermejo, 2005

ISBN:84-481-9886-7

Sóller a 11 de Juny de 2007

Organització curs 2007-2008.

Departament d'hoteleria.

En reunió de departament dia 15 de juny de 2007 s'acorda que:

- 1) Rebaixar el nombre de comensals per servei del restaurant a 20.
- 2) Augmentar el nombre de serveis setmanals a 2 (Dimarts i Dijous)
- 3) En principi es suprimeix el servi de Take away
- 4) Millorar la neteja de cuina signat a cada grup unes hores de neteja en el seu horari , o bé assignat espais a cada grup.
- 5) Enric Gaià informa que ja està elaborat el programa especial per a l'alumne Miquel Àngel Pujades
- 6) Sol·licitar a l'equip directiu que es tingui en compte a l'hora de confeccionar horaris pel curs 2007-2008 els següents aspectes:
 - a. Els horaris dels mòduls teòrics de CFC han d'ésser a primeres hores del dia .
 - b. No pot haver-hi cap mòdul teòric o de llengües estrangeres els dimarts i dijous a partir de segona hora.

Previsió d'horari de serveis de restaurant i bar curs 2007-2008 .:

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 hora					
2 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	Servei bar IP
3 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	Servei bar IP
ESPLAI					
4 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	Servei bar IP
5 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	Servei bar IP
ESPLAI					
6 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	
7 hora		Restaurant: Cuina 2cfc Servei IP		Restaurant: Cuina 1cfc Servei 2cfc	

IP- Restaurant i Bar:

(tots els alumnes)

- Uniformitat cuina
 - 2 jaquetes de cuina blanques de màniga llarga.
 - 2 calçons de cuina blaus (tipus “pata de gallo”).
 - 1 parell d'esclops anatòmics, tancats per darrera, color: blanc.
 - 2 capells de cuiner (alt o baix).
 - 2 gorres de reixat (per al·lotes i al·lots amb cabells llargs).
 - 2 parells de mitjons negres.
 - 2 davantals blancs.
 - 1 joc de ganivets (veure full de recomanació).

- Uniformitat menjador
 - 1 jaqueta de servei de màniga llarga. (**nota: el mateix model per a tots els alumnes. Aquesta peça no s'ha d'adquirir fins a no començar el curs moment en que a tots els alumnes s'els informarà del model que han de comprar.**)
 - 1 calçons negres de pinces . Per a les al·lotes és optatiu falda negra.
 - 2 parells de mitjons negres
 - 1 parell de sabates de cambrer negre (tipus mocassí)

Cicle formatiu de cuina:

(tots els alumnes de primer curs)

- Uniformitat cuina
 - 2 jaquetes de cuina blanques de màniga llarga.
 - 2 calçons de cuina blaus (tipus “pata de gallo”).
 - 1 parell d'esclops anatòmics, tancats per darrera, color: blanc.
 - 2 capells de cuiner (alt o baix).
 - 2 gorres de reixat (per al·lotes i al·lots amb cabells llargs).
 - 2 parells de mitjons negres.
 - 2 davantals blancs.
 - 1 joc de ganivets (veure full de recomanació).

- Uniformitat menjador (*alumnes de segons curs*)
 - 1 jaqueta de servei de màniga llarga. (**nota: el mateix models per a tots els alumnes. Aquesta peça no s'ha d'adquirir fins a no començar el curs moment en que a tots els alumnes s'els informarà del model que han de comprar.**)
 - 1 calçons negres de pinces . Per a les al·lotes és optatiu falda negra.
 - 2 parells de mitjons negres
 - 1 parell de sabates de cambrer negre (tipus mocassí).
 - 1 lleva taps de botelles

1. PERFIL PROFESSIONAL: SERVEIS RESTAURANT-BAR

El perfil professional és el de Serveis de Restaurant-Bar ja que a l'Institut hi ha el Cicle Formatiu de Cuina i d'aquesta manera es cobreixen i complementen les dues branques entre si. Fet que permet que una vegada iniciats els alumnes es puguin fer pràctiques de serveis al restaurant del centre.

El perfil professional de Serveis de Restaurant-Bar té molt de futur a Sóller per tenir un entorn meravellós, bona comunicació i ésser un lloc de visites turístiques.

2. PROGRAMACIONS: GENERALS I DE COMPONENTS FORMATIUS.

2.1. Adaptacions al context sociolaboral i cultural i a les característiques dels alumnes.

Es fa un mòdul de SERVEIS DE RESTAURANT-BAR primer perquè es complementa amb el Cicle Formatiu de Cuina de l'Institut i també per ésser el més adequat al context sociolaboral de la comarca de Sóller ja que una de les seves principals activitats és la turística.

2.2. Grau de consecució dels objectius programats.

Els objectius programats, tractant-se d'alumnes d'Iniciació Professional, han de ser de fàcil consecució. Els alumnes en general superen els objectius programats i ha de servir d'introducció dels alumnes al món laboral aprofitant les pràctiques a empreses.

2.3. Anàlisi de la metodologia emprada.

La metodologia és la d'assolir objectius de forma conseqüent i responsable veient el motiu pel qual les coses s'han de dur a terme per obtenir uns resultats adequats per poder ser presentats segons les exigències de les feines pròpies d'un restaurant obert al públic. S'empra aquesta metodologia per ser una de les finalitats de l'Iniciació Professional la sortida dels alumnes al món laboral i l'altra seguir estudis de Cicle Formatiu de Cuina amb una certa base professional i tenir la possibilitat de fer un treball de temporada un poc qualificat dins l'hoteleria.

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

2.4. Procés d'avaluació: procediments per avaluar la progressió dels alumnes i criteris de promoció.

Seguiment individual per part dels professors de totes les activitats realitzades pels alumnes.

Reforç de la personalitat i responsabilitat individual i de l'agilitat en la feina.

Fomentar l'autoestima personal.

Valorar la puntualitat i, la bona presència i la higiene personal.

Explicació i repetició de les pràctiques no assolides.

Avaluació conjunta dels professors de Pràctiques, Bàsica, FOL i els professors d'Activitats Complementàries pel fet de compartir unes hores setmanals dins l'aula on es detecten els problemes individuals.

Reunions setmanals del professorat del departament d'hoteleria per a una posada en comú dels problemes generals o individuals dels alumnes i el professor de Formació Bàsica..

El llibre utilitzat per el professor d'especifica aquest any ha estat: Hostelería Curso completo de Servicios . Autor :Asunción López Collado Editorial Paraninfo.

L'any que ve es pot utilitzar el mateix llibre.

El material que utilitzarà el professor de formació bàsica són fotocòpies pròpies d'anys anteriors.

3.- ALUMNAT.

3.1.- Alumnes participants totals i per sexes, procedències, baixes (número, causa i anàlisi).

Els alumnes que han participat en el Programa d'Iniciació Professional al llarg del curs han estat 14 , 11 alumnes+3alumnes ambNEE . Han acabat el curs 13 alumnes; 11 han superat el curs i al llarg del curs hi ha hagut 1 baixa..

Al llarg d'aquest curs hi ha hagut un alumne(Miquel Angel Pujades Font)de NEE que a criteri del departament d'orientació a estat integrat al curs , rebent el suport de diversos professors.

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Alumnes per sexes:

HOMES

Diego Felipe Angulo Navia
Juan Pedro Berga Garzón
Joan Marc Llobet Palou
Javier Manzano Alcalá
Arran Levan Milne
Miquel Àngel Pujades Font
Jordi, Tienda Mesa

DONES

Catalina Pelufo Gamundi
Francisca Aguilar Rosselló
Margalida Cabot Estarellas
Natacha Casas Gómez
Juana Cladera Soler
Marta Quirós Marroig
Leandra Isabel Quispe Albino

Procedència:

Alumnes procedents de 2er, 3er i de 4art D'ESO del propi Institut Guillem Colom Casasnovas,

Alumnes procedents del pròpi IES

Catalina Pelufo	3er ESO
Margalida Cabot	3on ESO
Francisca Aguilera	2er ESO
Javier Manzano	3er ESO
Diego Angulo	3er ESO
Jordi Tienda Mesa	4art ESO

Miquel Angel Pujades Programa especial dissenyat pel departament d'orientacio ja que només tenia 15 anys.L'any passt, aquest alum,ne estava integrat al grup d'ip restaurant bar encara que el seu nom figurava a les llistes de 4art d'ESO.

Juan Pedro Berga	3er ESO
Marc Llobet	3er ESO
Arran Levan Milne	3er ESO
Natacha Casas	3er ESO
Juana Cladera	3er ESO
Leandra Isabel Quispe	2on ESo

Altres.procedències.

Alumnes procedents del Col.legi Sagrats Cors de Sóller:

Marta Quiros	3art ESO
--------------	----------

Baixes:

Durant el curs 2006/2007 s'ha produït 1 baixes. Francisca Aguilera Roselló

3.2.- Progrés i resultats de l'alumnat: Certificacions, sortides (món laboral, prova d'accés, ...). Incloure fotocòpia d'acta final.

AJUDANT DE RESTAURANT I BAR

Llistat d'alumnes a principi de curs amb el seu resultat acadèmic a final de curs

- 1) Diego Felipe Angulo Navia....Supera el curs ,no apte a la prova d'accés a CFGMitja .Realitza l'FCT
- 2) Juan Pedro Berga Garzón,Supera el curs,no apte a la prova d'accés a GFGM .Realitzà l'FCT.
- 3) . Joan Marc Llobet Palou....Supera el curs ,apte a la prova d'accés a CFGMitja.Realitzà l'FCT.
- 4) . Javier Manzano Alcalá..Supera el curs, no apte a la prova d'accés a CFGMitja .Realitzà l'FCT.
- 5) Arran Levan Milne....Supera el curs, apte a la prova d'accés a CFGMitja. Realitzà l'FCT
- 6) Miquel Àngel Pujades Font . Supera el curs, , .Realitzà Un programa Especial per aprende a anar pel carrer.
- 7) Jordi,Tienda Mesa...Supera el curs, apte a la prova d'accés a CFGMitjà .Realitzà l'FCT.
- 8) Catalina Pelufo Gamundi.. Supera el curs , apte a la prova d'accés a CFGMitja Realitzà l'FCT,
- 9) Natacha Casas Gómez.....Supera el curs,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.
- 10) Margalida Cabot EstarellasSupera el curs,apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.

- 11) Juana Cladera Soler... Supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.
- 12) Leandra Isabel Quispe Albino Supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT
- 13)Marta Quirós Marroig...No supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.No fa l'FCT
- 14) Francisca Aguilar Rosselló.....Abandona el curs el mes de febrer per no adaptar-se.Aquesta desició es pren amb el consentiment de la cuidadora de carrer ja que tenia un contracte de feina.

12 alumnes estan orientats a presentar-se a les proves d'accés als cicles formatius de Grau Mitjà

Durant les FCT el seu rendiment i desenvolupament personal va esser molt satisfactori..

Hi ha hagut 3 nivell :Un nivell que feia feina després de rebre unes directrius.Un nivell normal i un nivell més baix que en tot moment necessitava l'ajuda del professor . En termes generals el curs s'ha de considerar un grup bastant integrat encara que a l'inici del curs era molt dispers. Els alumnes han demostrat interès en les FCT.

L'alumne de NEE ha tingut suport del departament d'orientació .Hi ha que destacar que des de el principi de curs han estat ben integrats al grup.

Els alumnes han finalitzat el curs amb resultats acadèmics millorables amb un esforç personal,i també a les activitats dutes a terme al taller cal destacar el bon resultat obtingut a les d'Accès aCicles Formatius.

El grup ha estat compacte sense problemes de convivència essent receptius a les propostes de les tasques pròpies del programa.

Sortides laborals:

F.O.L.-Formació i Orientació Laboral

La majoria dels alumnes han assistit regularment a classe i han participat mostrant interès a les activitats i exercicis fets a classe.

L'avaluació d'aquest curs ha sigut satisfactòria i els alumnes han assolit els objectius i han aprovat tots menys un.

Al llarg del curs s'ha vist augmentada l'autoestima dels alumnes que a principi del curs era molt baixa, la motivació per la feina i l'estudi també ha augmentat.

El llibre principal utilitzat aquest curs ha sigut: "Formación y orientación laboral (Garantía Social)" Autor: Jerónimo Vera Ed.Mc .Graw Hill. Altres llibres consultats són: "Formación y orientación laboral.(Programas de garantía Social)".J.J.Asencio Sánchez y J.Antonio Martín Guardo .Ed.Mad. L'any que ve es pot utilitzar el mateix llibre.

A partir del segon trimestre s'ha pogut impartir una hora de classe a l'aula d'Informàtica i, d'aquesta manera, aplicar les noves tecnologies de la informació al mòdul del FOL.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES.

ANGLÈS

Funcionament

El curs de IP Restaurant bar ha funcionat correctament encara que a la primera avaluació hi va haver problemes de comportament que es varen solucionar amb una feina conjunta entre el tutor, la professora d'anglès i els alumnes. El bon clima ha permès a la segona i tercera avaluació fer moltes activitats de diferent caire. Per a l'adaptació significativa ha col.laborat una PT dins l'aula que ens ha permès integrar a tot l'alumnat.

Valoració de la programació i compliment

De la programació prevista s'han acomplert vuit unitats, però sempre complementades amb material de suport gramatical. S'ha pogut ampliar el vocabulari, alguns aspectes de la gramàtica i l'expressió oral durant tot el curs. Especialment, a la segona i tercera avaluació l'aspecte oral ha estat molt important.

Metodologia

Durant tot el curs s'ha intentat treballar les quatre destreses principals: escriure, llegir, parlar i escoltar. Especialment, a la segona i tercera avaluació l'aspecte oral ha estat molt important.

Criteris d'avaluació i resultats

A la hora d'avaluar els alumnes el més important, seguint els criteris de avaluació del Departament d'anglès, ha estat el seguiment de les classes, la seva actitud envers l'assignatura, la feina realitzada a classe i la puntuació de petits exercicis escrits desenvolupats al aula.

Material

El llibre emprat aquest curs és "Powerbase Beginner, Student's book and Coursebook", Editorial Longman .

L'any que ve la meua proposta consisteix en crear uns dossiers específics que ajudin a assolir les necessitats de cada un dels alumnes.

ACTIVITATS REALITZADES

- 1) Durant tot el curs els alumnes han fet un servei de menjador el dijous algun divendres i un servei de bar el dimecres.
- 2) Cercar bolets i classificar-los a la finca Son granot
- 3) Uns Alumnes visitaren BarcelonaDegusta2007
- 4) Visita a un hotel de Sóller

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

- 5) Visita entorn de Sóller.
- 6) Sopar de gala per a professor i personal no docent.(Sopar de Nadal)
- 7) Dinar final curs pares
- 8) Assistència i participació a la Mostra de Cuina Mallorquina al recinte Poligon Son Rossinyol .
- 9) Buffet de gala.
- 10)Concurs d'amanides
- 11).Berenar final de curs a Fornalutx
- 12) .Nedar la platja den Repic (Port de Sóller)
- 13) Sopar final de curs

4. EQUIP DE PROFESSORS.

4.1. Organització:

Organització:Enric Gaià Professors de Taller, ha impartit les quinze hores setmanals dels mòduls corresponents dels Serveis de Restaurant-Bar, als alumnes d'Iniciació Professional . Una hora relacionades amb tutoria.Una hora de reunió del departament, més les hores de FCT.I .

Josep Vicens Colom, Professor d'EGB , han impartit les nou hores setmanals de Formació Bàsica,,una hora de Coordinació amb el Tutor en el taller.

Arancha, Professora d'Anglès, ha impartit tres hores setmanals d'Anglès a l'hoteleria.

Merce , ha impartit dues hores setmanals de FOL.

4.2. Tasques de coordinació, seguiment i avaluació.

Les tasques de coordinació i seguiment s'han duit a terme setmanalment i sobretot durant la hora setmanal que han coincidit els professors de Taller i el professor de Formació Bàsica en el propi taller.També a vegades han assistit a les reunions de departament l'Equip Directiu per exposar i discutir temes propis del departament i problemàtiques relacionades amb ell.

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Les tasques de coordinació i seguiment entre el Tutor i els professors d'Activitats Complementàries s'han resolt puntualment en converses tinguades en temps d'esplai.

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Les tasques de coordinació i seguiment del grup d'Iniciació Professional i la resta de l'Institut s'han resolt directa i puntualment entre el cap d'estudis , el tutor i professors.

Les tasques d'avaluació s'han realitzat durant les sessions d'avaluació que també ha servit per discutir les problemàtiques generals del curs.

La coordinació amb els pares s'ha resolt amb una reunió a l'inici del curs per explicar el desenvolupament del curs. . Les qüestions puntuals s'han resolt amb entrevistes amb els pares tant al centre com fora del centre i amb cridades telefòniques.

Per alguns problemes puntuals , han intervingut l'Equip directiu directament, amb la col.laboració del tutor i resta de professors del curs.

L'avaluació ha estat contínua, positiva i raonada. Contínua: s'ha avaluat tant el Taller com la Formació Bàsica i la FOL tenint en compte el procés d'aprenentatge individual i marcant directrius de grup partint de les possibilitats personals de l'alumne. Positiva i raonada: sempre s'ha destacat el progrés tenint en compte la disponibilitat i la facilitat de cada alumne, les correccions s'han fet partint de la feina realitzada destacant lo ben fet per donar a entendre lo que havia de millorar. Valorant l'iniciativa i autoestima personal.

Les activitats realitzades al llarg del curs s'han fet en coordinació amb el departament

4.3. Formació, activitats realitzades i necessitats detectades.

Durant aquest curs els professors Enric Gayà Miró , ha assistit a:
Curs Higiene dels aliments 30h

5. RECURSOS HUMANS

5.1. Resum de recursos emprats:

L'Institut està dotat de professorat i instal.lacions suficients(que poden millorar-se) per impartir la Garantia Social i el professorat té experiència per haver estat dins el programa.

S'han utilitzat els recursos de que disposa l'Institut i els recursos de fora de l'Institut fent visites.

5.2. Idoneïtat dels recursos per les necessitats del programa:

L'Institut està dotat dels recursos idonis per desenvolupar el programa d'Iniciació Professional, sempre es pot disposar de més recursos i conèixer les innovacions. Les instal·lacions necessiten les adaptacions puntuals a les exigències del mercat.

ACTIVITATS DE TUTORIA

Els alumnes del curs d'Iniciació Professional han disposat durant el curs d'una hora setmanal d'activitats de tutoria que s'adaptava bastant amb les programades pel departament d'Orientació pel 3er i 4rt curs d'ESO.

A més de les activitats de tutoria els alumnes d'Iniciació Professional necessiten un altre tipus de tutoria que és la de correcció constant d'actituds adquirides al llarg de la seva escolaritat que difereixen de la resta d'alumnes. Donat el nombre reduït d'alumnes moltes de les reflexions es poden fer extensives a tot el grup, altres és necessari agafar individualment a l'alumne i fer-li entendre la necessitat de corregir actituds, hàbits, vocabulari ...

Fomentar la puntualitat, l'aspecte físic relacionat amb les formes de vestir adequades als llocs de feina, correcció d'expressions i gests,

6. VALORACIÓ GENERAL DEL PROGRAMA, CONCLUSIONS I PROPOSTES DE MILLORA.

La valoració general del programa és positiva ja que amb ell s'aconsegueix que els alumnes que patien una certa apatia per les activitats que desenvolupaven al centre i que per ells es convertia en una rutina i pèrdua de temps passen a ser alumnes actius i interessats per les activitats i tasques que han de desenvolupar per poder aconseguir els objectius marcats pel Departament d'Hoteleria de l'Institut. (Poder tenir obert el restaurant "BEN CUINAT" del taller d'hoteleria amb serveis de bar durant els esplais) i també poder participar al final de curs a les pràctiques d'empresa essent un pont per obtenir la primera feina.

Aquesta valoració no es millor per la manca de motivació de certs alumnes que varen iniciar el programa; la major part començaren amb poques ganes i només volien complir l'expedient de cara als seus pares i no haver de posar-se a treballar.;però cal destacar l'interès demostrat per altres i les ganes de col·laborar del alumnes amb més dificultats formatives bàsiques.

Els 11 alumnes que han finalitzat les FCT, varen millorar la seva motivació i la seva actitud personal envers la feina diària. , estant molt satisfets amb les FCT

Per obtenir un millor rendiment i més possibilitats de continuar els estudis de Cicles Formatius, seria desitjable que els alumnes siguin, majoritàriament dels cursos superiors de l'ESO per estar més formats a nivell acadèmic però sobre tot a ser més madurs i tenir una visió més pròxima al món laboral..

Les tasques que han desenvolupat els professors dedicats a impartir la Iniciació Professional són tasques que suposen molta dedicació i adaptació envers els alumnes pel propi tipus d'alumnat, provocant un esgotament professional per esser una feina de constant seguiment d'un alumnat amb una personalitat característica; malgrat notar uns progressos i una millora de relació amb el professorat al llarg del curs notant la maduració de l'alumne, és convenient que el professorat rebi qualche alicient per part de l'administració que pot ser la realització de cursets creatius relacionats amb aquest tipus d'alumnat.

Pel que fa a l'àrea de castellà, es podria mantindre el llibre de text utilitzat aquest any durant el curs impartit als alumnes de Restaurant i Bar però com un material de recolçament i tal vegada com a guia o per a resoldre els possibles dubtes dels alumnes.

No tenim constància ni coneixem personalmet altres llibres de castellà per a desenvolupar el Curs de Garantia Social de forma satisfactòria; tan sols hem trobat un: * Primer curso de enseñanzas medias/ BUP, Lengua que es deixarà a disposició del professor/a d'àrea però que no el proposam ja que la seva edició està extinguida.

Des del meu punt de vista, seria recomanable que el professor/a preparara el material que al seu criteri consideràs oportú.

Enguany per a la matèria de castellà la professora ha considerat adequat preparar material fotocopiabile per als seus alumnes i ha utilitzat el llibre de text proposat l'any passat (COLL, J.M^a i SOTELLO, S.: Lengua castellana y Literatura, Formación Básica, Iniciación Profesional, Garantía Social) molt esporàdicament.

*Referencia llibre de castellà: V.V.A.A: Primer curso de enseñanzas medias/ BUP, Lengua, editorial libros activos, S.A., Madrid, 1989. Estarà a l'aula de castellà número 109.

Sóller, a 25 de juny de 2007

Els professor

1-Confecció dels grups, horaris i grau d'acompliment.

1.1-Confecció dels grups.

El grup estava compost per 14 alumnes les seves edats eren entre 16 i 18 anys .1 alumnes no han finalitzat el curs:

Alumnes per sexes:

HOMES

Diego Felipe Angulo Navia
Juan Pedro Berga Garzón
Joan Marc Llobet Palou
Javier Manzano Alcalá
Arran Levan Milne
Miquel Àngel Pujades Font
Jordi,Tienda Mesa

DONES

Catalina Pelufo Gamundi
Francisca Aguilar Rosselló
Margalida Cabot Estarellas
Natacha Casas Gómez
Juana Cladera Soler
Marta Quirós Marroig
Leandra Isabel Quispe Albino

1.2-Valoració del grau d'acompliment de l'horari.

No totes les activitats del programa s'han dut a terme ja que algunes activitats plantejaven actituds ja superades

2-Alumnat: matrícula i incidències.

AJUDANT DE RESTAURANT I BAR

Llistat d'alumnes a principi de curs amb el seu resultat acadèmic a final de curs

- 6) Diego Felipe Angulo Navia....Supera el curs ,no apte a la prova d'accés a CFGMitja .Realitza l'FCT
- 7) Juan Pedro Berga Garzón,Supera el curs,no apte a la prova d'accés a GFGM .Realitza l'FCT.
- 8) Joan Marc Llobet Palou....Supera el curs ,apte a la prova d'accés a CFGMitja.Realitza l'FCT.

- 9) . Javier Manzano Alcalá..Supera el curs, no apte a la prova d'accés a CFGMitja .Realitzà l'FCT.
- 10) Arran Levan Milne....Supera el curs, apte a la prova d'accés a CFGMitja. Realitzà l'FCT
- 6) Miquel Àngel Pujades Font . Supera el curs, , .Realitzà Un programaEspecial per aprende a anar pel carrer.
- 7) Jordi,Tienda Mesa...Supera el curs, apte a la prova d'accés a CFGMitjà .Realitzà l'FCT.
- 15) Catalina Pelufo Gamundi.. Supera el curs , apte a la prova d'accés a CFGMitja Realitzà l'FCT,
- 16) Natacha Casas Gómez.....Supera el curs,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.
- 17) Margalida Cabot EstarellasSupera el curs,apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.
- 18) Juana Cladera Soler... Supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT.
- 19) Leandra Isabel Quispe Albino Supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.Realitzà l'FCT
- 20) Marta Quirós Marroig....No supera el curs.,no apte a la prova d'accés a CFGMitjà.No fa l'FCT
- 21) Francisca Aguilar Rosselló.....Abandona el curs el mes de febrer per no adeptar-

3-Les tutories

3.1-Les tutories amb els pares.

. En el moment de començar el curs acadèmic es va dur a terme una reunió col·lectiva allà on vam informar dels objectius generals que es volien aconseguir
Com cada any hem tingut com a mínim una reunió individual amb els pares de cada alumne.

Pel que fa al nombre de reunions amb els pares ,ha donat els resultats següents:

Curs

Entrevistes sol·licitades pels pares.....	6
Entrevistes sol·licitades pel tutor	12
Entrevistes realitzades.....	8
Telef. dels pares	12
Telef. als pares.....	64.
Entrevistes individuals amb els alumnes.....	4

3.2- La coordinació dels tutors amb la Direcció.

Les reunions de tutors de eren clares amb gran quantitat de documentació útil per dur a terme les practiques de tutoria

Sempre que hem demanat la col.laboració del director,cap d'estudis o secretari ens han ajudat

4. - Avaluacions.

Els objectius programats, tractant-se d'alumnes d'Iniciació Professional, han de ser de fàcil consecució. Els alumnes en general superen els objectius programats i ha de servir d'intrducció dels alumnes al món laboral

5.-Assumptes disciplinaris i normes de comportament.

Hi ha hagut pocs problemes de disciplina el seu comportament ha estat molt bo ja que tenien interes en les activitats dutes a terme.

6.- Atenció a la diversitat.

La valoració de la coordinació amb el departament d'orientació es molt positiva ja que en el moment que sortia algun tipus de problema es solucionava de manera ràpida.

7.Relacions amb empreses . Pràctiques

Memoria de les pràctiques formatives en el centre de treball 2006-2007

Introducció

11 alumnes han anat a fer les FCT

Els objectius generals han estat superats pels alumnes.

Les pràctiques han durat 5 setmanes i 11 alumnes han realitzat 150 hores, +- 8hores diàries cada dia.

El seguiment de les pràctiques s'ha dut a terme els divendres de 10h a 12 h

El tutor del centre educatiu ha visitat les empreses 1 dia cada setmana com a mínim .

Hem controlat els objectius dels coneixements que l'alumnat ha d' aconseguir, també hem fet un gran seguiment de l'assistència ,puntualitat, atenció a la higiene , compliment de les normes bàsiques d'educació , cortesia i la recerca de la qualitat.

Valoració del tutor del centre de treball.

La valoració és molt positiva , i valoren l'assistència, compliment de les normes basiques d'educació cortesia i motivació.

Empreses on han realitzat les FCT

R Es Canyis

Fàbrica de gelats(Fet a Sóller)

Restaurant Can Lluís

Hotel Suliar palace

Restaurant Can Penasso

Gran Hotel Sóller

Restaurant Es Garrigó

Hotel La Residencia

8.Resultat de la valoració de les tutories per part dels alumnes.

El resultats són bons els alumnes estan satisfets de les activitats fetes

9.Valoració de les tutories per part dels tutor.

Els resultats de les tutories son molt positius al llarg del curs hem realitzat tot tipus d'activitats .

-Benvinguda:Activitats d'acollida, presentació i integració.

-Activitats de convivència.

-Normes, objectius i funcionament de la tutoria.

-Objectius i funcions de la tutoria.

-Orientació Acadèmica i professional.

-Sessions d'avaluació.

-Activitats i reunions de pares i mares.

La majoria d'activitats tenien a veure amb habilitats socials

Activitats

Sortida tutorial

I Això de la FP ,Què és?

Informar dels objectius d'ESO

Què és la SIDA?

Què són les drogues.

Autoexploració del jo.

El nostre temps

T'agrada

L'amistat

Com puc aprendre a trobar solucio als meus problemes

Tecniques de repos de la ment.

Mètodes preventius en el sexe.

10. suggeriments per al proper curs

MEMÒRIA MÒDUL 4 – REBOSTERIA

CURS 2006-2007

Professor: Miquel Estarellas Sánchez

1.- Especificacions tècniques

Família Professional: Hoteleria.

Denominació : Cicle formatiu de grau mitjà de cuina.

Mòdul professional: rebosteria

Durada: 175 hores, 8 hores per setmana.

Documents base: BOE: nº60 11-3-94. Real decret 2219/1993 17-3-94.

- Nº d'alumnes matriculats a principi de curs: 10
- Nº d'alumnes a final de curs: 8
- Nº de baixes:2

2.-Resultats acadèmics.

Els alumnes Joan Llompart, David Alberti, Toni Soto , Xesc Rullan han superat el mòdul en el transcurs del curs, l'alumne Lluís Got l'ha superat després de superar una recuperació extraordinària de juny.

Els alumnes Juan Bedoya, Andreu Nadal i Pere Coll no han superat el mòdul.

Els alumnes Esther Payeras i Said Lehamel es donaren de baixa a principi de la 2a avaluació.

3.-Recursos didàctics emprats

Els esmentats a la programació.

4.-Bibliografia

La indicada a la programació.

5.-Objectius generals assolits:

Els esmentats a la programació.

6.-Objectiu específics assolits:

Els esmentats a la programació.

7.- Unitats didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

Unitat didàctica 1 (5 hores)

- El pastisser

- Que es un pastisser?; Professi3, deontologia, tècniques i terminologia pr3pia.
- Local, materials i estris de pastisseria.
- Funcionament general de la pastisseria.

Unitat didàctica 2 (30 hores):

- Pastes bàsiques
 - Classificaci3 i descripci3.
 - Tècniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals pastes.
 - Tècniques d'elaboraci3 de pastes derivades.

Unitat didàctica 3 (25 hores):

- Cremes i farciments
 - Classificaci3 i descripci3.
 - Tècniques d'elaboraci3 dels principals farciments i cremes.
 - Tècniques d'elaboraci3 de cremes i farciments derivats.

Unitat didàctica 4 (30 hores):

- Postres
 - Classificaci3 i descripci3.
 - Tècniques d'elaboraci3 de postres simples. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboraci3 de rebosteria calenta. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboraci3 de rebosteria freda. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboraci3 de gelats i sorbets. Aplicacions.

Unitat didàctica 5 (30 hores):

- Productes elementals de pastisseria.
 - Classificaci3 i descripci3.
 - Tècniques d'elaboraci3 de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.

Unitat didàctica 6 (25 hores):

- Tècniques de presentaci3 i decoraci3

- Normes i combinacions bàsiques.
- Aplicacions i assaigs pràctics.
- Nocions decoratives.
- Tècniques de mostrador.

Unitat didàctica 6 (30 hores):

- El pa
 - Història i classes.
 - Fórmules bàsiques.
 - Procediments d'elaboració i panificació.

7.1-Activitats extraescolars.

veure annexes

8.- Avaluació.

L'avaluació de l'alumne a estat continua, avaluant els continguts teòrics amb un màxim d'un 50 % del total de la nota i els pràctics amb un 40% del total de la nota. El Restant 10% correspon a puntualitat, faltes d'assistència i el comportament en general.

9.-Bibliografia.

L'esmentada a la programació del mòdul.

10.- Metodologia.

L'ensenyament als cicles formatiu (sobre tot en els mòdul pràctics com nes el cas) es complexa per tant el procés d'ensenyar els continguts ha estat continu i progressiu, adaptant-los a cada moment a la evolució pràctica de l'alumne.

També s'ha intentat adaptar el procés d'ensenyament a les activitat diàries del departament (activitats extraescolars, festes, menjar i sopars de professors, etc.) , intentant que siguin el més semblant possible al que es trobaran més endavant al mercat laboral.

Els continguts encara que, expressats en unitats didàctiques, han anat sempre enllaçats, abarçant-los tots des de principi fins a final de curs.

Sempre s'han realitzat sessions teòriques prèvies a les sessions pràctiques.

S'ha dotat a l'alumne que ha superat el mòdul de la suficient autonomia per a prendre decisions pròpies segons el moment i la feina que ha fet i desenvoluparà en el futur, essent capaç autoavaluar-se ell mateix.

Així mateix s'han complementat les informació orals domades pel professor, amb tots els recursos didàctics disponibles i adequant-los a la realitat laboral actual, ja que, com he explicat anteriorment el nostre mon , el de la hoteleria, és un mon canviant, en constant evolució i per tant els professor que impartim aquets mòduls en veiem obligats a reciclar-nos constantment i adaptar els continguts dels mòduls a aquestes evolucions.

**MEMÒRIA DE TÈCNiques BÀSIQUES DE SERVEI I ELABORACIONS A
LA VISTA DEL CLIENT**

Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

I.E.S. Guillem Colom Casasnovas

Curs 2006-2007

Memòria Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

Tècniques Bàsiques de servei i elaboracions a la vista del client

IES Guillem Colom Casasnovas.

Sóller. Juny 2007

1.- Especificacions tècniques

Família Professional: Hoteleria.

Denominació: Cicle formatiu de grau mitjà de cuina.

Mòdul professional: Tècniques Bàsiques de Servei i Preparació de Begudes.

Durada: 130 períodes lectius, 6 hores per setmana.

Documents base: BOE: nº60 11-3-94. Real decret 2219/1993 17-3-94.

Nº d'alumnes matriculats a principi de curs: 9

Nº d'alumnes a final de curs: 7

Nº de baixes: 2

2.-Resultats acadèmics.

Tots han aprovat excepte 2 alumnes que no s'han presentat a les proves.

3.-Recursos didàctics emprats

Els indicats a la programació.

4.-Bibliografia

La indicada a la programació.

5.-Objectius generals assolits:

Els indicats a la programació.

6.-Objectius específics assolits:

6.1 Coneixement de les característiques i processos de muntatge de serveis del tipus: Buffet, Auto-servei i similars.

6.2 Adquisició del coneixement de finalització de plats, davant dels clients i/o trinxat i desespinat, de carns, peixos, fruites.

6.3 Coneixement dels processos de preparació i servei de begudes sense alcohol.

6.4 Coneixement de relació i maridatge de vins amb les diferents elaboracions
culinàries.

6.5 Adquisició del coneixement de les diferents tècniques de servei.

7.- Unitats teòrico/didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

Nº unitat didàctica	Títol	Data realització
1	Seguretat e higiene dins el restaurant i bar.	Setembre 2006
2	Mise-en-place del local i equips.	Octubre 2006
3	Aplicació de tècniques. Elaboració de plats davant el client.	Novembre 2006
4	Aplicació. Trinxat, desespinat i emplatat.	Octubre-novembre 2006
5	Serveis d'aliments.	Desembre 2006
6	Servei i elaboració de begudes sense alcohol.	Gener 2007
7	Servei de vins.	Gener 2007
8	Atenció al client: pautes.	Gener 2007
9	Planificació de serveis.	Gener 2007
10	Muntar el restaurant.	Gener 2007
11	Aplicació coordinada de totes les tècniques de servei	Gener, Febrer 2007
12	Finalització del servei.	Gener, Febrer 2007

7.1-Activitats extraescolars.

Veure programació general del departament.

8.- Avaluació.

Continua i avaluant els continguts teòrics amb un màxim d'un 40% del total de la nota i els pràctics amb un 40% del total de la nota . El restant 20% correspon a: 10% uniformitat, neteja personal; 10% puntualitat i faltes d'assistència.

No ha estat necessari realitzar exàmens o proves de recuperació.

9.-Bibliografia.

La indicada a la programació del mòdul.

10.- Metodologia.

L'ensenyament als cicles formatius (sobre tot en els mòdul pràctics) es complexa. El procés d'ensenyar els continguts es continu i progressiu, adaptant-los a cada moment a la evolució pràctica de l'alumne.

També s'intenta adaptar el procés d'ensenyament a les activitat diàries del departament (dinar, festes, etc.), intentant que siguin el més semblant possible al mercat laboral.

Els continguts encara que expressats en unitats didàctiques van sempre enllaçats, abarquant-los tots des de principi fins a final de curs.

Sempre es realitzen sessions teòriques prèvies a les pràctiques.

Es dota a l'alumne de la suficient autonomia per a pendre decisions i poden autoavaluar-se ells mateixos.

Es complementa l'informació oral del professor amb tots els recursos didàctics disponibles i adequant-los a la realitat laboral.

Sóller, 26 de juny de 2007.

MEMÒRIA DE TUTORIA

**1er Curs de
Cicle Formatiu de Grau
Mitjà de Cuina**

I.E.S. Guillem Colom Casasnovas

Curs 2006-2007

MEMÒRIA DE TUTORIA

2006-2007

1er Curs de Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

IES Guillem Colom Casanovas

Sóller, Juny 2007

6. Confecció del grup, horaris i grau d'acompliment.

Confecció del grup

El grup estava compost per 15 alumnes d'edats entre els 17 i 18 anys.
3 alumnes no han finalitzat el curs.

Distribució d'alumnes per sexes	
Homes	Dones
Fabián Acosta Pascual	Miriam Avelino de Souza Marqués
Lluís Aguilar Amengual	Catalina Ana Crespí Mateo
Lluc Amengual Carrió	Bàrbara Lobo Bautista
Bartomeu Canals Riera	Isabel Pedrero Oliver
Gerard Lima Vivas	
Marc Castanyer Sastre	
Elías Herrera Cárdenas	
Pere Morey Martí	
Bartomeu Rosselló Orvay	
Jaime Tienda Mesa	
Luís Kenichi Yakabi Diosdado	

Horaris

Pel que fa a la confecció dels horaris s'ha d'intentar que els alumnes puguin tenir el màxim d'hores dels mòduls pràctics en blocs sencers per poder dur a terme les activitats programades sense haver d'aturar les tasques a mig fer.

Dins la mesura de les possibilitats, els mòduls teòrics s'han de col·locar a primeres hores perquè així es reduiria l'absentisme que s'ha produït enguany.

Remarcar la importància de repartir els mòduls d'AGE, RET i FOL entre diferents professors perquè, si es té en compte tot el que s'ha esmentat abans, hi ha algunes hores d'aquests mòduls que serien seguides (com ha passat en el curs actual).

7. Alumnat: matrícula i incidències.

- 11) Fabián Acosta Pascual: Supera el curs i promociona.
- 12) Lluís Aguilar Amengual: Supera el curs i promociona.
- 13) Lluç Amengual Carrió: Queda pendent de recuperar els mòduls de Llengua estrangera, Praelaboració i conservació d'aliments i Relacions en l'entorn de treball en l'avaluació extraordinària de setembre.
- 14) Miriam Avelino de Souza Marqués: Promociona. Pendent de recuperar el mòdul d'Adiministració, gestió i **com. Petita** empresa en l'avaluació extraordinària de setembre.
- 15) Bartomeu Canals Riera: Promociona. Pendent de recuperar el mòdul d'Adiministració, gestió i **com. Petita** empresa en l'avaluació extraordinària de setembre.
- 16) Marc Castanyer Sastre: No promociona.
- 17) Catalina Ana Crespí Mateo: Promociona. Pendent de recuperar el mòdul de Relacions en l'entorn de treball en l'avaluació extraordinària de setembre.
- 18) Elías Herrera Cárdenas: Supera el curs i promociona.
- 19) Gerard Lima Vivas: Supera el curs i promociona.
- 20) Bàrbara Lobo Bautista: Causa baixa d'ofici per no assistència.
- 21) Pere Morey Martí: No promociona.
- 22) Isabel Pedreo Oliver: No promociona.
- 23) Bartomeu Rosselló Orvay: Promociona. Pendent de recuperar el mòdul de Llengua estrangera en l'avaluació extraordinària de setembre.
- 24) Jaime Tienda Mesa: No promociona.
- 25) Lluís Kenichi Yakabi Diosdado: Supera el curs i promociona.

8. Les tutories.

3.1.-Les tutories amb els pares.

CURS	Entrevistes sol·licitades pels pares	Entrevistes sol·licitades pel tutor	Entrevistes realitzades	Telefonades dels pares	Telefonades als pares	Entrevistes individuals amb els alumnes
06/07	5	14	17	6	4	8

Al començament del curs acadèmic es va dur a terme una reunió col·lectiva allà on es va informar dels objectius generals que es volien aconseguir, així com de la programació de cada un dels mòduls d'aquest curs i de quina manera serien avaluats.

Després de les vacances de Pasqua es va dur a terme una reunió col·lectiva per tal d'assabentar als pares de la situació acadèmica i de l'acumulació de faltes d'assistència del grup d'alumnes en general.

D'aquesta darrera reunió se'n va obtenir el resultat desitjat perquè el rendiment acadèmic va millorar de manera molt significativa i va baixar notablement l'absència.

3.2.- La coordinació dels tutors amb la Direcció.

Les reunions de tutors de FP juntament amb la Cap d'estudis d'FP s'han realitzat cada vegada que han estat necessàries, en algunes d'aquestes reunions també hi ha participat la Coordinadora del Departament d'Orientació.

En aquestes reunions ens han lliurat documentació útil per dur a terme les pràctiques de tutoria així com informació d'interès pels alumnes.

Sempre que hem demanat la col·laboració del director, cap d'estudis o secretari ens han ajudat.

9. Avaluacions.

Els alumnes en general han tingut un rendiment acadèmic bastant baix, sobretot en la segona avaluació.

Després d'una esgotadora tasca de motivació constant per part de la professora que ha impartit els mòduls d'AGE, RET i FOL, la majoria dels alumnes han superat els objectius programats en aquests mòduls.

10. Assumptes disciplinaris i normes de comportament.

Hi ha hagut alguns problemes de disciplina amb alguns alumnes d'aquest grup que a poc a poc s'han anat solucionant, sobretot amb el compliment d'horaris i puntualitat.

11. Valoració de les tutories per part dels tutors.

La tasca més destacada amb aquest grup ha estat la motivació, s'han realitzat algunes dinàmiques per millorar la convivència del grup dins l'aula obtenint resultats molt positius.

El departament d'orientació hauria de revisar el contingut de les activitats de les carpetes de tutoria dels Cicles Formatius i adaptar-lo a les necessitats d'aquest col·lectiu perquè els continguts actuals estan adreçats a alumnes de nivells anteriors.

6.1.- Activitats realitzades

- Benvinguda: Activitat d'acolliment de pares i presentació del curs.
- Activitats de convivència entre els alumnes dels tres grups (IP de Restaurant-Bar i CFGM de cuina).
- Normes, objectius i funcionament.
- Sessions d'avaluació.

7. Suggeriments per al proper curs

- Els esmentats al primer punt d'aquesta memòria a l'apartat d'horaris.

En el cas del CFGM de Cuina és evident l'esforç que suposa per a l'equip educatiu el fet de tenir un percentatge elevadíssim d'alumnes provinents d'IP, alumnes amb tota una sèrie mancances a nivell acadèmic, disciplinari, d'hàbits d'estudi i que moltes vegades no han rebut el suport per poder canviar aquestes actituds.

És per això que suggereixo que a l'hora d'ajudar als alumnes que acaben 4rt d'ESO a triar els seus estudis per continuar la seva formació no se'ls orienti tan sols cap als batxillerats, perquè aquests alumnes ajudaran a millorar la qualitat de l'FP en aquest centre.

Sóller, 27 de juny de 2007

MEMÒRIA DE PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

I.E.S. Guillem Colom Casanovas

Curs 2006-2007

Memòria Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina

Preelaboració i Conservació d'Aliments

IES Guillem Colom Casanovas.

Sòller. Juny 2007

6. Recursos didàctics

Maquinària de cuina

Bateria i utilitatge del departament de cuina i bar

Eines pròpies de la cuina
Bibliografia del departament
Material audio-visual del departament

7. Bibliografia

- Loewer, E. *Cocina para profesionales*. Ed. Paraninfo.
- Centeno, José M^a. *Pràcticas de cocina I y II*. Ed. Paraninfo.
- Garcés, Manuel. *Curso de cocina profesional I y II*. Ed. Paraninfo.
- I d'altres.

8. Objectius generals assolits:

Els indicats a la programació

9. Objectius específics assolits:

4.1. Identificació d'estrís i maquinària del departament de cuina. Funcions, normes d'utilització, resultats qualitius i quantitius que s'obtenen, riscos associats a la seva manipulació, neteja i manteniment d'us necessaris.

4.2. Identificació i descripció de matèries primeres alimentàries descrivint-les física i gastronòmicament, les seves necessitats de preelaboració i de conservació.

- Identificació d'espais apropiats per aplicar les diferents tècniques aplicables a la conservació de diverses matèries primeres culinàries.

4.3. Descripció i realització de les operacions de preelaboració del diferents gèneres culinàries.

- Descripció i classificació dels talls o peces més usals i amb denominació pròpia associats a diferents gèneres utilitzats en elaboracions culinàries, indicant les seves característiques comercials i aplicacions culinàries.
- Realització de les operacions de regeneració necessàries que precisen les matèries primes d'acord amb el seu estat per a la seva elaboració.
- Selecció d'estrís, maquinària i eines d'acord amb les preelaboracions que s'han de realitzar.
- Proposta de mesures correctives en funció de resultats obtinguts per obtenir el nivell de qualitat desitjada.

4.4. Aplicació de mètodes i operar correctament amb equipaments per a la conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades.

- Diferenciació i descripció dels diferents mètodes i equipaments de conservació i envasat.
- Caracterització de les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i elaboracions culinàries en funció del mètode i/o equipament elegit, instruccions rebudes i destinació i/o consum assignat.
- Realització de les operacions necessàries per al procés de conservació de tot tipus de gèneres.
- Aplicació de les normes de control establertes per avaluar resultats immediats finals de cada operació pel tal d'obtenir un producte final d'acord amb el nivell de qualitat determinat.

4.5 Aplicació de les regles i mètodes de les condicions higiènic-sanitàries referides a la producció i/o servei d'aliments i begudes.

- Identificació i interpretació de les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utillatge i manipulació de productes culinàris.
- Classificació, interpretant l'etiquetat de productes i estris de neteja d'acord amb les seves aplicacions, explicant propietats, avantatges i mètodes d'utilització.
- Classificació i explicació dels riscos i intoxicacions més comuns, identificant les possibles causes.
- Compliment de les normes higiènic-sanitàries i aplicació correcta dels mètodes de neteja i ordre per operar amb els equipaments, màquines, estris i gèneres en netejar les instal·lacions.

10. Unitats teòric/didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

Les indicades a la programació.

Sóller a 26 de juny de 2007

MEMÒRIA CURS ESCOLAR 2006/ 2007.

MÒDUL: Iniciació a la restauració.

CURS: 4rt d'E.S.O. (Optativa)

1:- Especificacions tècniques

Denominació:

Mòdul professional: Iniciació a la restauració. Optativa 4rt d'E.S.O.

Durada: 64 períodes lectius. 2 períodes setmanals

Documents base:

Nº d'alumnes matriculats a principi de curs: 14

Nº d'alumnes a final de curs: 8

Nº de baixes: 3

Passada la 1ª avaluació unparell d'alumnes se passaren a jardineria.

D'altres, dessaparaguèren en saber que havien superat la prova d'accés.

També, a les optatives de 4rt d'E.S.O. està contemplat que se puguin anar canviant d'optatves.

2.-Resultats acadèmics.

Quasi tots els alumnes superen el mòdul i amb molt bones notes, llevat d'una alumna, que per motius personals, aquesta avaluació sens ha despenjat.

2 alumnes passaren a jardineria.

1 va deixar el centre a la 2a avaluació.

1 altre en saber que havia superat la prova d'accés.

4rt A

Amengual Díez de la Cortina, Alba 10MH

Taico Castillo, Marlene José 4- aquesta avaluació pràcticament no l'he vista.

4rt B

Bonadei Romero, Giada 10

Vega Chuquimia, Cinthya Lorena 10MH

4rt C

Giraldo Duque, Carlos Mauricio 5

Jofre Soler, Margalida 10MH

4rt D

Carbonell Peñas, Arantxa 6

Ferreira Cabrera, Ana Cecília 5

Martí López, Francisco 6

3.-Recursos didàctics emprats

(els indicats a la programació)

4.-Bibliografia

(La indicada a la programació)

5.-Objectius generals assolits:

El Indicats a la programació

6.-Objectiu específics assolits:

- 6.1 Saber fer la mise- en- place dels cambrers per al servei de restaurant.
- 6.2 Muntatge i servei a taula.
- 6.3 Coneixement d'algunes tècniques bàsiques de cuinat i conservació de les elaboracions.
- 6.4 Praelaboració d'alguns tipus de gèneres.
- 6.4 Coneixement de processos de conservació i regeneració de productes.
- 6.5 Elaboració d'algunes cremes senzilles de pastisseria.
- 6.6 Elaboració d'algunes masses senzilles de pastisseria.
- 6.7 Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic- sanitària.

7.- Unitats didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

UNIAT DIDÀCTICA N°	TÍTOL
1	Atenció i servei al client
2	Cuina
3	Pastisseria

Elaboracions fetes durant el curs:

- Pasta xoux, crema pastissera, nata, trufa, bunyols.
- Beixamel, croquetes.
- Pa de pessic, braç de gitano.
- Massa de llevadura. Pa blanc.
- Marisc bívabs i llegums. Mongetes blanques amb cloïses.
- Flam al caramel.lo
- Netejarem calamars.
- Massa quebrada. Quichelorraine.
- Massa escaldada fregida. Xurros.
- Massa amb llevadura i fullada. Croissants.
- Pasta fresca. Salsa pesto. Salsa de nata reduïda, pestonata.
- Pilotes.
- Massa de llevadura fregida. Donuts.
- Crema blanca freda, vichyessoisse.
- Tarta tatín
- Crema anglesa. Gelat.

7.1-Activitats extre-escolars.

No n'han feta cap, llevat de la participació a les jornades de cuina antiga, que només ens va ocupar una hora i de les nostres.

8.- Avaluació.

Contínua. Els alumnes han estat avaluats tenint en compte, sobretot, la feina feta al taller, en la que havien d'aplicar els coneixements teòrics.

Qualificació: - 90% continguts, corresponent un 50% a l'avaluació dels coneixements pràctics i l'altre 50% als teòrics.

- 10% de valoració de l'actitud (assistència, uniformitat, comportament i disposició a l'hora de fer la feina.

9.-Bibliogàfia.

(La indicada a la programació del mòdul)

10 Metodologia.

A la 1^a avaluació férem tota la part de serveis, llevat dels bunyols de les verges i un pic que fèrem beixamel i després, croquetes. A la 3^a avaluació, pel dinar de pares d'alumnes repassàrem un poc més.

Perqué no els hi paregués massa irreal lo que feiem a les pràctiques –perqué no sempre al món laboral es fa així- vèrem un vídeo d'una escola d'hoteleria de Barcelona, que explicava la mise en place i el servei a la vista del client.

A la part de cuina i pastisseria, s'ha adaptat el procès d'ensenyament a les activitat diàries del departament (dinar, festes, etc) ,elaborant cuinats que o bé, s'han venut a la resta de l'institut –cas dels bunyols-, o s'han servit al restaurant de CUI.

MEMÒRIA CURS ESCOLAR 2006/2007.

MÒDUL: Tècniques culinàries.

CURS: C.F. Cuina. Grau mitjà.

1.- Especificacions tècniques

Família Professional: Hoteleria.

Denominació: Cicle formatiu de grau mitjà de cuina.

Mòdul professional: Tècniques culinàries.

Durada: 320 períodes lectius. 10 períodes setmanals

Documents base: BOE: nº60 11-3-94. Real decret 2219/1993 17-3-94.

Nº d'alumnes matriculats a principi de curs: 14

1 alumna es va incorporar per novembre.

1 alumna no va arribar a venir mai

Nº d'alumnes a final de curs: 12

Nº de baixes: 3

2.-Resultats acadèmics.

Quasi tots els alumnes superen el mòdul abans d'anar de vacances d'estiu; Només n'hi han dos que no, però com que també duen tots els altres mòduls, no tenen opció a setembre.

Notes del grup:

Aguilar Amengual, Lluís Maria- 7. Passa a 2n net.

Amengual Carrió, Lluc - 5. Acordat entre els dos pràctics, perquè no suspengui els 2 mòduls. En du 3 x setembre.

Canals Riera, Bartomeu - 7. a 2, net.

Castañer Sastre, Marc - 4. Matricular-se l'any que ve de tot el curs.

Crespí Mateo, Catalina Ana - 6. 1 x setembre

Herrera Cárdenas, Elías - 8. A 2n, net.

Lima Vivas, Gerard -6. Net a 2n.

Rosselló Orvay, Bartolomé -8. Net a 2n

Tienda Mesa, Jaime - 4. Matricular-se de tot el curs.

Yakabi Diosdado, Luís Kenichi - 7. Net a 2n.

Acosta Pascual, Fabián - 8. Net a 2n.

Avelino de Souza Marques, Míriam - 7. a 2n amb 1 treball pendent x setembre.

3.-Recursos didàctics emprats

(els indicats a la programació)

4.-Bibliografia

(La indicada a la programació)

5.-Objectius generals assolits:

El Indicats a la programació

6.-Objectiu específics assolits:

6.1 Coneixement de les característiques organolèptiques i utilització de les matèries primeres; així com les eines, i maquinària necessàries per a desenvolupar la feina. Manteniment i higienització de la maquinària i utillatge.

6.2 Adquisició del coneixement d'aprovisionament intern de generes.
Aprofitament dels gèneres.

6.3 Coneixement de les principals tècniques bàsiques de cuinat i conservació de les elaboracions.

6.4 Coneixement dels processos de conservació i regeneració de productes.

6.5 Coneixement de variacions en les elaboracions.

6.6 Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic- sanitària.

6.7 Analitzar i utilitzar distints mètodes de treball segons les necessitats del moment.

6.8 Adquisició de les aptituds i trassa necessàries per a efectuar el servei a un restaurant amb "menú del dia"

7.- Unitats didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

Unitat didàctica n°	Títol
1	Divisió del local de cuina
2	Condiments
3	Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions
4	Salses bàsiques
5	Hortalisses
6	Amanides
7	Llegums
8	Arròs
9	Patata
10	Potatges, sopes consomés i cremes
11	Entremesos, aperitius i savories
12	Guarnicions
13	Pastes italianes
14	Ous
15	Peixos
16	Mariscs
17	Carns
18	Despulles
19	Vacu major
20	Vacu menor
21	Xot
22	Porc

23	Aus
24	Caça

No ens ha donat temps a fer la part teòrica de les 4 darreres U.D.s.

Per a poder fer feina hem hagut de fer primer les preelaboracions corresponents a cada tipus de gènere, abans de poder-los aplicar les tècniques culinàries, així com també aplicar-les-hi sistemes de conservació i regeneració de productes; però només sel's ha avaluat, la part de tècniques culinàries.

Enguany hem fet moltes pràctiques “guapes” gràcies a la “rotació” al restaurant que, a més del servei en sí mateix, aquest fet també ens ha permet fer elaboracions que, normalment, no fas pel take, com solen ser aperitius i/o amanides – N'hem fetes de llegums, de peix, de caça, de carn; tèbies, fredes, etc.

Per a començar el curs, la pràctica més forta que fèrem- que no és a la nostra programació- va ser elaborar tots els bunyols, i també les cremes i farcir-los, de les Verges.

Ja obrírem el rt amb un menú a escollir entre 2 entrants i un plat de carn o peix a escollir per primera vegada el 9 de novembre. Fins que ens anàrem de vacances de Pasqua – devers uns 8 serveis, dels quals els últims també férem el pa i les postres. I la darrera de les cartes que oferírem al nostre rt, va ser, a més d'elaborada, també dissenyada pels propis alumnes. La setmana que no obríem el restaurant, feiem la mise-en-place que necessitaríem per al proper servei i podíem dedicar-li és temps a la part de teoria.

Abans de les vacances, CU1 també, juntament amb IP, varen deixar preparades les racions de la Mostra de Cuina; en aquesta fira també un alumne va participar al show cooking.

Ja en la 3^a Avaluació, una vegada passada la ressaca de la mostra, oferírem un pica-pica als esquiadors del centre, un take vegetarià, preparàrem TOTS els xots de la fira. Totes aquestes activitats sempre amb coordinació amb l'altre profe de pràctiques del cicle i l'ajut dels altres, així també han duit tot el pes del dinar de pares d'alumnes d'hoteleria – menys la pocella, que com que al cap de departament li surt tan bé, això és sagrat...-

També s'ha d'afegir que als alumnes ben poques vegades els hi ha faltat alguna peça de roba.

I pel que fa a la part de colzes, degut a que a la 2^a Avaluació tenguèrem tats de serveis reals, fèrem un treball de recerca dels llegums, en el que els alumnes, amb els mitjans que poguessin, havien de recopilar unes receptes. I a la 3^a Avaluació, cada un dels alumnes, també han fet un treball d'investigació de la gastronomia del nostre país, fent cada un dels alumnes una – o varies- CCAA; també, aprofitant que teníem companys que venguèren – ells o les seves arrels- de fora, aquests ens han duit un poc d'informació dels països d'origen.

Tota aquesta feina en la part pràctica ha fet que sen's vengués l'estiu al damunt sense haver pogut acabar la teoria de les darreres U.D.s del curs.

7.1-Activitats extre-escolars.

(veure programació general)

8.- Avaluació.

Contínua. Els alumnes han estat avaluats tenint en compte, sobretot, la feina feta al taller, en la que havien d'aplicar els coneixements teòrics.

Qualificació: - 90% continguts, corresponent un 50% a l'avaluació dels coneixements pràctics i l'altre 50% als teòrics.

- 10% de valoració de l'actitud (assistència, uniformitat, comportament i disposició a l'hora de fer la feina.

9.-Bibliogàfia.

(La indicada a la programació del mòdul)

10 Metodologia.

L'ensenyament als cicles formatiu (sobre tot en els mòdul pràctics) es complexe . El procés d'ensenyar els continguts es contiú i progressiu, adaptant-los a cada moment a la evolució pràctica de l'alumne.

També s'intenta adaptar el procés d'ensenyament a les activitat diàries del departament (dinar, festes, etc) , intentant que siguin el més semblant possible al mercat laboral.

Durant tot el curs es van treballant totes les U.D. no per començar-ne una de nova, es deixen de treballar les anteriors, si no que, normalment es treballa amb un parell al mateix temps.

Sempre es realitzen sessions teòriques prèvies a les pràctiques.

A mesura que els alumnes van adquirint coneixements i agafant confiança en la feina, sel's hi va donant autonomia i prenen decisions per ells mateixos

Es complementa l'informació oral del professor, amb tots els recursos didàctics disponibles i adequant-los a la realitat laboral.

S'han fet treballs de recerca d'informació en vàries U.D.

MEMÒRIA CURS ESCOLAR 2006/2007.

MÒDUL: Ofertes gastronòmiques i sistemes de provisionament intern de gèneres.

CURS: C.F. Cuina. Grau mitjà.

1.- Especificacions tècniques

Família Professional: Hoteleria.

Denominació: Cicle formatiu de grau mitjà de cuina.

Mòdul professional: Ofertes gastronòmiques i sistemes de provisionament intern de gèneres.

Durada: 95 períodes lectius. 4 períodes setmanals

Documents base: BOE: nº60 11-3-94. Real decret 2219/1993 17-3-94.

Nº d'alumnes matriculats a principi de curs: 10

Nº d'alumnes a final de curs: 9

Nº de baixes: 1

2.-Resultats acadèmics.

Només 4 alumnes aproven tots els mòduls i, per tant, tenen la opció d'anar a FCT; David Albertí Morales, Joan Ignasi Llompart Serra, Francisco Javier Rullán Trías i Toni Soto Torres.

3 alumnes acaben la 2ª avaluació amb tots els mòduls suspesos; Andreu Nadal Bauçà, Said Lehamel i Pere Coll Escolar, sense opció a recuperació de cap dels mòduls.

A la resta dels alumnes, els qui tenen fins a 3 mòduls suspesos, se'ls hi dona l'oportunitat de recuperar-los en lo que queda fins a finals de curs, havent-se de manifestar de si volen fer aquesta prova extraordinària pel mes de juny o ja en setembre.

Només Lluís Got Torres es presenta a recuperació i la supera.

3.-Recursos didàctics emprats

(els indicats a la programació)

4.-Bibliografia

(La indicada a la programació)

5.-Objectius generals assolits:

El Indicats a la programació

6.-Objectiu específics assolits:

- 6.1 Reconèixer els distints tipus d'establiments i classificar-los.
Conèixer i interpretar la normativa vigent.
- 6.2 Classificar les distintes ofertes gastronòmiques, segons els establiments i formules de restauració.
- 6.3 Confeccionar distint dipus de cartes.
- 6.4 El departament de compres. Comandes a distribuïdors, recepció i control de generes, distribució i emmagatzemament.
- 6.5 Adquisició del coneixement d'aprovisionament intern de generes.
- 6.6 Calcular els preus finals dels productes.
- 6.7 Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic- sanitària.

7.- Unitats didàctiques realitzades al llarg del curs 2006-2007.

Unitat didàctica nº	Títol
1	Les empreses de restauració i forneria i pastisseria
2	Ofertes gastronòmiques. Provisionament intern de gèneres i avaluació de preus.

No s'ha acabat la U.D. de dietètica i nutrició per falta de temps. Algunes activitats extraescolar es feien en divendres o els necessitava un altre professor del cicle per poder acabar la feina a temps; absentisme, la qual cosa feia necessari repetir la mateixa feina varis dies.

7.1-Activitats extre-escolars.

No se n'ha feta cap específica pel mòdul, com la visita al càtering ni a cap empresa. Tampoc no s'ha fet la sortida a Menut

8.- Avaluació.

Contínua. Els alumnes han estat avaluats tenint en compte, sobretot, la feina feta al l'aula, en la que havien d'aplicar els coneixements teòrics.

Qualificació: - 50% continguts, corresponent a l'avaluació dels coneixements amb exàmens.

- 50% continguts, corresponent a l'entrega de treballs i feina diària.

9.-Bibliogàfia.

(La indicada a la programació del mòdul)

10 Metodologia.

Degut a que és l'assignatura "os" del curs i aprofitant-mos que era impartida per un professor tècnic del departament, perquè no es fes tan feixuga es va intentar adaptar al màxim a la realitat del taller, elaborant les llistes de compres dels professors que impartien els mòduls pràctics del curs i fent la recepció i control de gèneres que cuinaven, així com les elaboracions que amb ells feien, però degut a que hi havia un altre grup fent feina al taller al mateix temps i ells es despenjaven de les seves feines, això no va durar massa. Però sí que seguïrem fent la documentació en paper. S'haguera pogut fer aquesta pràctica amb ordinadors, però ni hi havien els programes informàtics ni ordenadors.

MEMÒRIA FINAL CURS 2006/2007

CICLE FORMATIU GRAU MITJÀ CUINA

MÒDULS PROFESSIONALS:

**RELACIONS EN L'EQUIP DE TREBALL
ADMINISTRACIÓ, GESTIÓ I COMERCIALITZACIÓ EN LA PETITA EMPRESA
FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL
(1er CURS)**

PROFESSORA: M^a MERCEDES TAPADA MORENO

CONSIDERACIONS GENERALS

El grup de primer del cicle formatiu de cuina estava format per catorze alumnes matriculats a principi de curs més una alumne que es va incorporar a finals del mes d'octubre i que va fer un canvi de matrícula des del batxillerat. Un dels alumnes no es va incorporar mai al curs, un altre es va incorporar al mes de novembre, ja que va ser quan va finalitzar el contracte de treball, i dos dels alumnes varen abandonar el cicle a mitjans curs. Per tant, en definitiva el número d'alumnes que han acabat el curs cursant els mòduls de REL (Relacions en l'equip de treball), AGE (Administració, gestió i comercialització en la petita empresa) i FOL (Formació i Orientació Laboral) ha estat de dotze. Els alumnes d'aquest grup procedien sobretot d'IP de Restaurant i Bar, concretament déu alumnes i dos d'ells tenien el títol d'ESO, els quals, fins i tot, havien intentat cursar el batxillerat. Una alumne ha



MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

tingut una adaptació curricular significativa i ha rebut suport d'un professor de fora del centre, en principi, aquesta alumne només es va matricular de FOL perquè se li va recomanar deixar els altres dos mòduls per al curs següent, però al mes d'octubre va decidir que també volia matricular-se de REL i AGE.

El curs s'ha caracteritzat, en general, per les faltes d'assistència a classe i les faltes de puntualitat a més de la baixa motivació. S'ha de dir que aquests mòduls es caracteritzen per tenir un contingut prou teòric que els alumnes solen rebutjar. A més a més, el fet d'impartir els tres mòduls el mateix professor fa que sigui molt feixuc, tant per al professor com pels alumnes, ja que al tractarse de programacions molt semblants els alumnes no acaben de diferenciar un mòdul d'un altre.

Gràcies a la bona feina feta des de la tutoria, al grup se li ha pogut anar motivant al llarg del curs xerrant molt amb ells i mantenint diferents reunions amb pares, equip educatiu, etc. Els petits problemes de disciplina que han pogut haver també s'han solucionat de manera molt efectiva des de la tutoria, gràcies a la rapidesa de les actuacions i al recolzament proporcionat al professor.

Seria molt convenient, de cara a cursos vinents, que aquests mòduls es pugessin repartir entre dos o més professors tenint en compte criteris pedagògics.

MÒDUL PROFESSIONAL: RELACIONS EN L'EQUIP DE TREBALL

1. OBJECTIUS I CONTINGUTS PROGRAMATS I ASSOLITS

En aquest mòdul, la totalitat dels objectius del curs s'han assolit, excepte els que fan referència al contingut número 4 de la programació:

Bloc 4.- Negociació i resolució de conflictes

UT 9.- Conflicte i negociació.

UT 10.- Estratègies de negociació.

UT11.- Presa de decisions per resoldre problemes.

Aquest tema no s'ha pogut explicar per manca de temps.

Totes les unitats didàctiques impartides han estat complementades amb la seva part pràctica, la qual han treballat, sobretot, mitjançant la resolució d'exercicis i activitats, elaboració de documents com cartes, instàncies, certificats, etc., ompliment d'impresos, etc. El darrer trimestre s'ha fet servir el processador de textos Word com a instrument informàtic per treballar la confecció dels esmentats documents.

2. VALORACIÓ DEL RESULTATS OBTINGUTS

Els resultats acadèmics obtinguts han estat els següents:

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Qualificació	Alumnes	Percentatge
Insuficient	5	35,71%
Suficient	1	7,14%
Bé	2	14,29%
Notable	6	42,86%
Excel·lent		
Total alumnes	14	100%

3. METODOLOGIA APLICADA

La metodologia ha estat molt activa, totalment pràctica i amb la intenció d'aplicar els conceptes teòrics a la realitat empresarial més quotidiana, sobretot pel que fa referència a les relacions en l'equip de treball dins les empreses, relacions amb altres empreses, amb les entitats financeres, els organismes oficials, interlocutors socials, ...fent referència en tot moment a les empreses del sector de l'hoteleria.

4. MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS UTILIZATS

Com a llibre de text del mòdul els alumnes no tenien recomanat cap manual, encara que s'els hi ha donat fotocòpies del llibre "Relacions en l'equip de treball", Ed. McGraw-Hill dels autors Lourdes Gago i Eva Escalante. Aquest ha estat el manual principal emprat en la impartició del Mòdul, però també, entre els recursos utilitzats pel professor i l'alumne, hi figurarien els següents:

- **Relaciones en el entorno de trabajo en la industria de hostelería, H.Thomas Curras, A.García Bermejo, J.Aguilar Cardo. Ed. McGraw Hill.**
- **Relaciones en el equipo de trabajo, Belén Alonso, F.Javier Lobato, M^a del Mar Pinar. Ed. Edebé.**
- Artículos de prensa i de diverses revistes de caire econòmic i empresarial com “Inversión”, “Emprendedores”, “Cinco Días”, “Expansión”, “Dinero quince”...
- Direccions d’Internet.
- **Material divers com esquemes, qüestionaris, exercicis d’aplicació, activitats de dinàmiques de grup...**

5. AVALUACIONS I RECUPERACIONS

L’aprenentatge dels continguts proposats s’ha recolzat d’una manera constant fent referència a qüestions d’actualitat, sobretot utilitzant contínuament documents mercantils i laborals reals, articles de premsa, etc.

L’avaluació ha estat contínua i s’ha realitzat durant tot el procés formatiu. S’ha avaluat el grau de progrés assolit per l’alumne en relació als objectius proposats i als continguts programats. Concretament s’ha tingut en compte:

- Treball individual i/o en grup que s’hagi realitzat a classe i fora d’ella.
- Participació dels alumnes a classe.
- Proves escrites específiques d’avaluació
- Actitud dins l’aula i cura del material.
- Assistència a classe.
- Puntualitat en la realització de les feines.
- Esforç de l’alumne.



No s'han hagut de fer cap tipus de recuperacions a final de curs.

6. ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

S'ha realitzat una activitat complementària durant el primer trimestre del curs la qual ha consistit en un Taller de Treball en equip impartit per la CAEB amb l'objectiu de comprendre el significat i la importància que les empreses donen a la capacitat de saber treballar en equip, el ponent va ésser Enrique Valenzuela i va resultar molt positiu pels alumnes ja que varen fer diferents activitats de dinàmica de grups.

7. PROPOSTES PEL CURS SEGÜENT

Els alumnes, com a activitat extraescolar i programada pel professor, podrien visitar qualche empresa hotelera de certes dimensions per tal d'observar les relacions entre els membres d'un equip de treball.

S'hauria de poder disposar de l'aula d'Informàtica com a mínim una hora setmanal, d'aquesta manera es podrien utilitzar els ordinadors per fer les aplicacions informàtiques adients.

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

MÒDUL PROFESSIONAL: ADMINISTRACIÓ, GESTIÓ I COMERCIALITZACIÓ EN LA PETITA EMPRESA

1. OBJECTIUS I CONTINGUTS PROGRAMATS I ASSOLITS

El temari programat pel curs s'ha vist en la seva totalitat, tan sols s'ha vist molt per damunt el tema de les obligacions fiscals de l'empresa, degut a la seva dificultat i a la manca de temps.

A la finalització del curs, cada alumne havia de tenir elaborat un petit projecte empresarial, preferiblement del sector d'hoteleria, constituït per un dossier ordenat amb tots els informes-resums elaborats en cada fase i per la documentació i materials complementaris que s'han afegit com annexes.

Els alumnes disposaven d'un [guió](#) facilitat a principi de curs i anaven desenvolupant el seu projecte empresarial de forma individual o en petits grups de treball, contant en tot moment amb l'ajut del professor. Al principi, els hi va costar una mica trobar la seva idea empresarial però una vegada triada i posada en comú, es varen involucrar immediatament i amb molt d'interès en la recerca d'informació i en la seva posada en marxa simulada.

2. VALORACIÓ DEL RESULTATS OBTINGUTS

Els resultats acadèmics obtinguts han estat els següents:

MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Qualificació	Alumnes	Percentatge
Insuficient	6	42,86%
Suficient	4	28,57%
Bé		
Notable	3	21,43%
Excel·lent	1	7,14%
Total alumnes	14	100%

3. METODOLOGIA APLICADA

La metodologia ha estat molt activa, totalment pràctica i amb la intenció d'aplicar els conceptes teòrics a la realitat empresarial més quotidiana, sobretot fent referència al sector hotelier.

La metodologia ha consistit en, una vegada realitzada l'explicació teòrica necessària, simular un petit projecte de constitució d'una empresa (consistent en un bar, discoteca, restaurant, etc.) i, d'aquesta manera, aplicar els coneixements assolits i la informació necessària a la realitat d'aquesta empresa.

D'una altra banda, s'ha intentat potenciar la iniciativa empresarial com alternativa de feina.

4. MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS UTILIZATS

Com a llibre de text del mòdul, els alumnes no tenien recomanat cap manual, encara s'els hi ha donat fotocòpies del llibre "Administració, gestió i comercialització en la petita empresa", Ed. McGraw-Hill per segons quins apartats del Projecte. També s'ha utilitzat "Manual Práctico de creación de Empresas" material proporcionat per la CAEB i el llibre "Administració, gestió i comercialització en la petita empresa" de la Ed. Edebé. El alumnes disposaven, a més a més del guió principal facilitat pel



MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

professor, de l'Esquema de Projecte Empresarial efectuat per l'EOI, recopilació d'articles de premsa i de diverses revistes de caire econòmic i empresarial com "Emprendedores". Cal remarcar que la font d'informació més important és Internet, adreces com per exemple: www.cambresbalears.com, www.inem.es, www.portalesempresas.com, etc. a on es pot trobar tot tipus d'informació de caire administratiu.

De cara al curs vinent, seria convenient que continuïn tenint accés a Internet sense cap tipus de problemes.

5. AVALUACIONS I RECUPERACIONS

L'aprenentatge dels continguts programats s'ha recolzat d'una manera constant fent el treball proposat. Per avaluar als alumnes no s'ha efectuat cap prova objectiva de continguts, només s'han tingut en compte els procediments alhora de confeccionar el petit projecte empresarial, així com la capacitat i motivació en la recerca d'informació. A més a més, també s'ha donat molta importància als factors actitudinals en el desenvolupament de les classes com l'interès per la creació simulada d'una empresa, la capacitat de fer feina en equip, la presentació oral i escrita, etc.

L'avaluació ha estat continua amb un control setmanal de la feina realitzada per cada alumne o grup de treball.

No s'han hagut de fer cap tipus de recuperacions a final de curs però, al final del mateix, tres dels dotze alumnes que havien començat el treball, ho varen abandonar alegant manca de temps per realitzar-lo.

6. ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

No s'ha fet aquest any cap activitat extraescolar relacionada amb aquest Mòdul. Durant el primer trimestre es va realitzar la següent activitat complementària:

-Xerrada anomenada "Una il·lusió transformada en realitat" amb l'objectiu de donar a conèixer la creació d'un restaurant i el seu funcionament. Aquesta xerrada informativa va ser impartida per la CAEB al centre educatiu amb una duració de 90 minuts.



7. PROPOSTES PEL CURS SEGÜENT

Seria molt interessant completar les explicacions a classe i la seva visió pràctica amb la visita al departament administratiu d'una empresa, la qual cosa es podria fer a Sóller, encara que no sigui una empresa de grans dimensions, independentment de les visites i viatges que es puguin fer amb els altres mòduls.

Els alumnes, com a activitat extraescolar i programada pel professor, també podrien fer també qualche visita a la Cambra de Comerç, Hisenda Pública, INSS, TGSS, SOIB, Conselleries, Registre Mercantil, etc. per tal d'aconseguir informació necessària per realitzar la constitució d'una empresa.

Destacar la importància d'utilitzar les aules informàtiques per tal de confeccionar el petit projecte de creació d'una empresa simulada.

MÒDUL PROFESSIONAL: FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

1. OBJECTIUS I CONTINGUTS PROGRAMATS I ASSOLITS

El temari programat pel curs s'ha vist en la seva totalitat, excepte el Bloc 1.- Salut i higiene. Manipulació d'aliments, que s'ha impartit a un altre mòdul, i la part del Sistema de la Seguretat Social per manca de temps.

Cal dir que el grup no ha estat especialment treballador, hi havia que "estirar-los" molt per dur un bon ritme i poder acabar el temari. També han faltat molt les primeres hores i això s'ha reflectit en els resultats acadèmics.

2. VALORACIÓ DEL RESULTATS OBTINGUTS

Els resultats acadèmics obtinguts han estat els següents:

Qualificació	Alumnes	Percentatge
Insuficient	4	28,57%
Suficient	2	14,28%
Bé	5	35,71%
Notable	3	21,43%
Excel·lent		
Total alumnes	14	100%



MEMORIA ANUAL DEPARTAMENT D'HOTELERIA. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

3. METODOLOGIA APLICADA

La metodologia emprada ha estat la programada, una metodologia activa i participativa que pugui afavorir a l'alumne la capacitat per aprendre per sí mateix i també la capacitat de fer feina en equip.

4. MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS UTILIZATS

Com a llibre de text del mòdul, els alumnes tenien recomanat el manual "Formació i Orientació Laboral" de grau mitjà, ed. Mc Graw Hill, edició del 2006.

A més a més, entre els recursos utilitzats pel professor i l'alumne, figuren els següents:

Material bibliogràfic com:

- Formació i Orientació Laboral, Vicente del Valle, José Gómez de Agüero, Juan A. Trigueros. Ed. McGraw Hill.
- Formació i Orientació Laboral, Carmen Garcia, Soledad López, Eugenio Ruiz. Ed. Mc Graw Hill.
- Formació i Orientació Laboral. Ed. Edebé.
- "Manual para la prevención de riesgos en oficinas de la Mutua Balear", "Seguridad contra incendios y el plan de emergencia de la Mutua Balear", "Manual seguridad en los hoteles de Mutua Balear" Resolució de casos pràctics de ERGA formació professional
- Articles de premsa i de diverses revistes de caire econòmic i empresarial com "Inversión", "Emprendedores", ...
- Direccions d'Internet, com per exemple: www.seg-social.es, www.inem.es, www.portalempresas.com, etc. a on es pot trobar tot tipus d'informació de moltíssima utilitat de caire laboral i professional.
- Material divers com esquemes, qüestionaris, exercicis d'aplicació, Test psicotècnics de SICOS,...
- La pel·lícula "Germinal" per introduir el tema del Dret Laboral.

5. AVALUACIONS I RECUPERACIONS

S'ha avaluat el grau de progrés assolit per l'alumne en relació als objectius proposats i als continguts programats. Concretament s'ha tingut en compte:

- Treball individual i/o en grup que s'hagi realitzat a classe i fora d'ella.
- Participació dels alumnes a classe.
- Proves escrites específiques d'avaluació
- Actitud dins l'aula i cura del material.
- Assistència a classe.
- Puntualitat en la realització de les feines.
- Esforç de l'alumne.

L'aprenentatge dels continguts proposats s'ha recolzat d'una manera constant fent ús del llibre de text, el problema és que qualcun d'ells no s'ho havia comprat i, a la resta, a vegades, si li oblidava dur-lo a classe.

S'han hagut de fer recuperacions a final de curs de la segona i tercera avaluació.

6. ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

S'ha realitzat l'activitat complementària consistent en una xerrada informativa en matèria de prevenció de riscos laborals anomenada "Riscs específics i mesures preventives" amb l'objectiu de donar a conèixer les principals obligacions en matèria de salut laboral i fomentar entre l'alumnat hàbits de treball segurs, així com donar a conèixer els riscos laborals específics de l'activitat de restauració.

7. PROPOSTES PEL CURS SEGÜENT

Les observacions que cal fer respecte a aquest mòdul són les mateixes que s'han pogut fer des de la resta de mòduls i es que els alumnes facin més activitats complementàries i extraescolars relacionades amb el món empresarial en general i amb les empreses d'hoteleria en particular, per tal de tenir una visió el més propera de la realitat professional possible.

Aconsellaria que els alumnes tinguessin un llibre de text de Formació i orientació laboral. Aquest curs hem utilitzat el de l'editorial McGrawHill.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 1 de 157



PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. GUILLEM COLOM CASASNOVAS



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 2 de 157



PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESIONAL
I.E.S. GUILLEM COLOM CASASNOVAS

INDEX

1. INTRODUCCIÓ: LA FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECÍFICA, ELS CF: ACCÉS, SOL·LICITUD DE PLACES I MATRÍCULA.	
1.1. TIPUS DE FP:	
1.2. CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE LA FPE:	
1.3. L'ORDENACIÓ ACADÈMICA DE LA FPE: ELS CICLES FORMATIUS:	
1.4. ACCÉS ALS CF:	
1.5. PROCEDIMENT D'ADMISSIÓ ALS CF:	
1.6. MATRÍCULA DE CF:	
2. LA FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECÍFICA:	
2.1. OFERTA DELS CF DEL CENTRE:	
2.2. MÒDULS CONVALIDABLES:	
3. LA F.C.T.	
3.1. CARACTERÍSTIQUES DE LA FCT:	
3.2. OBJECTIU FINAL DE LA FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL (FCT)	
3.3. CRITERIS DE SELECCIÓ DE:	
3.4. PERÍODES DE REALITZACIÓ DEL MÒDUL DE FCT:	
3.5. CONVALIDACIÓ DE L'FCT:	
3.6. AVALUACIÓ I QUALIFICACIÓ:	
3.7. DOCUMENTS RELATIUS A LA FCT:	
3.8. EXEMPCIÓ DEL MÒDUL DE FCT:	
4. L'ASSISTÈNCIA ALS CF:	
4.1. QÜESTIONS GENERALS:	
4.2. CÒMPUT D'HORES DELS MÒDULS:	
5. PROMOCIÓ DELS ALUMNES:	
5.1. CICLES FORMATIUS DE 2 ANYS DE DURADA:	
5.2. CICLES FORMATIUS DE 1 ANY DE DURADA	
5.3. OBTENCIÓ DEL TÍTOL:	
6. SESSIONS D'AVALUACIÓ:	
6.1. PRE-AVALUACIÓ	
6.2. AVALUACIÓ	
6.3. SESSIÓ D'AVALUACIÓ ORDINÀRIA DEL PRIMER CURS:	
6.4. SESSIÓ D'AVALUACIÓ PRÈVIA A LA REALITZACIÓ DE LA FCT:	
6.5. SESSIÓ D'AVALUACIÓ FINAL DEL CF:	
6.6. SESSIÓ EXTRAORDINÀRIA D'AVALUACIÓ:	
6.7. BUTLLETÍ I INFORMES D'AVALUACIÓ:	
6.8. GUIA PER A LES SESSIONS D'AVALUACIÓ	
7. DOCUMENTS OFICIALS QUE AFECTEN A L'AVALUACIÓ:	



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 3 de 157



7.1. ACTA D'AVALUACIÓ:.....

7.2. LLIBRE DE QUALIFICACIONS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL:

7.3. EXPEDIENT ACADÈMIC:

7.4. INFORMES D'AVALUACIÓ INDIVIDUALITZATS:

**8. ACTIVITATS QUE HAN DE DESENVOLUPAR ELS PROFESSORS QUE TENGUIN
ASSIGNATS MÒDULS PROFESSIONALS QUE S'IMPARTEIXEN EN EL CENTRE EDUCATIU
NOMÉS DURANT ELS DOS PRIMERS TRIMESTRES DEL SEGON CURS.....**

9. PLA DE TUTORIA I ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

9.1. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DE LES TUTORIES:

9.2. PROGRAMA DE TUTORIA DELS CF:

**10. ORIENTACIONS SOBRE LA UTILITZACIÓ DELS ESPAIS ESPECÍFICS I DELS MITJANS I
EQUIPAMENTS TANT PER A CICLES COM PER MÒDULS PROFESSIONALS.....**

10.1. DEPARTAMENT DE FAMÍLIA PROFESSIONAL D'ADMINISTRATIU

10.2. DEPARTAMENT DE FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOTELERIA I TURISME:

10.3. DEPARTAMENT DE FAMÍLIA PROFESSIONAL DE MANTENIMENT DE VEHICLES AUTOPROPULSATS:

**11. DECISIONS DELS CRITERIS SOBRE AVALUACIÓ DELS APRENENTATGES I LA
PRÀCTICA DOCENT**

11.1. OBJECTIUS GENERALS:

11.2. OBJECTIU DE L'AVALUACIÓ A L' FPE:

11.3. EIXOS BÀSICS D'AVALUACIÓ:

11.4. EL PROCÉS DE L'AVALUACIÓ:

11.5. QUE AVALUAREM:.....

12. PROJECTE CURRICULAR DE GRAU MITJÀ DE CUINA I PASTISSERIA.....



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 4 de 157



ASPECTES COMUNS:

1. INTRODUCCIÓ: LA FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECÍFICA, ELS CF: ACCÉS, SOL·LICITUD DE PLACES I MATRÍCULA.

1.1.

1.2. Tipus de FP:

- Formació Professional de Base (FPB): integrada per un conjunt de coneixements, actituds, destreses i habilitats bàsiques per a l'exercici d'un ampli ventall de professions i facilitarà l'orientació professional. Aquesta formació s'incorpora al currículum de l'ESO i del Batxillerat.
- Formació Professional Específica (FPE): l'objectiu és dotar d'habilitats, coneixements i capacitats per a l'exercici d'una professió considerant que la professió engloba diferents llocs de feina. S'ordena en Cicles Formatius (CF) de Grau Mitjà i Grau Superior que condueixen a l'obtenció de Títols Professionals. Els CF s'organitzen en mòduls de formació teòrica-pràctica amb una durada determinada segons la naturalesa de la competència professional característica del títol corresponent.
- Programes de Garantia Social (PGS): és una FP de nivell elemental amb la finalitat de preparar a aquells joves que no arriben als objectius de l'ESO, per a la seva incorporació a la vida activa o per a continuar estudis.

1.3. Característiques generals de la FPE:

- Per accedir a la FPE és obligatori haver superat l'ESO per als CF de Grau Mitjà i el Batxillerat per als CF de Grau Superior o sinó la corresponent prova d'accés a fi de garantir els coneixements i la formació de base necessaris.
- En els CF només s'incorpora FPE d'una durada màxima de dos cursos. Alhora fa que sigui més fàcil adequar-se a l'evolució tecnològica i organitzativa del sistema productiu.
- Els CF s'estructuren en mòduls professionals que és un bloc coherent de FPE que van associats a unitats de competència (conjunt de realitzacions professionals amb valor i significat a la feina).
- No hi ha pas directe del Grau Mitjà al Grau Superior, ja que cada nivell requereix coneixements de base diferents i cada un es configura com una formació terminal per accedir al món laboral.
- S'incorpora un mòdul nou: la Formació en Centres de Treball (FCT), obligat i avaluable a tots el CF.
- Tots els CF tenen un mòdul de Formació i Orientació Laboral (FOL); el seu objectiu principal és preparar l'alumne per a la inserció professional.
- Els treballadors també poden incorporar-se als CF, ja que l'estructura modular permet matricular-se de mòduls independents. Sinó tenen la titulació requerida hauran de fer la prova d'accés corresponent.
- Es contempla la possibilitat de poder cursar CF a distància per aquelles persones que no ho puguin fer en règim presencial. (Encara no s'ha implantat).



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 5 de 157



1.4. L'ordenació acadèmica de la FPE: els Cicles Formatius:

Les dimensions bàsiques de l'ordenació acadèmica de la FPE, han quedat establertes, amb caràcter general, en el Real Decret 676/1993, de 7 de maig, en el qual s'estableixen les directrius generals dels Títols Professionals i de les corresponents ensenyances mínimes.

D'acord amb aquesta ordenació acadèmica, els CF de Grau Mitjà i de Grau Superior, s'organitzen en mòduls professionals de formació teòrica-pràctica.

La competència professional associada a un títol, identificada en el sector productiu/camp professional respectiu, està constituïda per unitats de competència.

Els mòduls professionals o blocs de formació teòrica-pràctica es troben associats a una o varies unitats de competència, que són en definitiva el referent del sistema productiu que inspira els seus continguts formatius. Com les "àrees" de l'ESO o les "matèries" del Batxillerat, els mòduls professionals tenen objectius o capacitats terminals, continguts formatius i criteris d'avaluació.

S'estableixen CF de Grau Mitjà adreçat als joves que desitgen realitzar uns estudis i uns aprenentatges immediats per a incorporar-se al món laboral. Els alumnes assoliran una formació professional, en una determinada especialitat segons un perfil actual, amb el títol de Tècnic (operari qualificat) tot tenint en compte els canvis tecnològics, organitzatius, socials i econòmics de les actuals professions i l'accelerada i progressiva transformació.

I CF de Grau Superior per a totes aquelles persones que desitgen fer uns estudis i aprenentatges que els qualifiquin per a incorporar-se al món del treball amb un títol professional superior. Aquests estudis estan pensats per a persones que ja han aprofundit en llur formació general a la vegada que, mercès a la FPB que hagin rebut en el seu anterior currículum formatiu i laboral, han iniciat una professionalització que volen completar i concretar amb l'obtenció del títol de Tècnic Superior.

En termes generals, mantenen l'estructura formativa dels CF de Grau Mitjà, però a diferència d'aquells, preparen per a una professió o nivell tècnic superior i per a les tasques de comandament intermedi després d'un temps d'experiència a l'empresa o de professional autònom. És per aquests fets que per accedir-hi cal haver superat el Batxillerat.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 6 de 157



1.5. Accés als CF:

1.5.1. Grau Mitjà:

- Directe:
 - Si s'està en possessió del títol de Graduat en Educació Secundària.
- Prova d'accés:

Si compleixen una de les següents condicions:

- Tenir 17 anys (o els facin dins l'any natural)
- Acreditar, al manco, un any de feina mitjançant certificació de la Tresoreria General de la Seguretat Social i/o Mutualitat laboral a la qual hagués estat afiliat.
- Haver superat un Programa de Garantia Social.

L'objecte de la prova serà demostrar que l'aspirant té la preparació suficient per cursar aprofitadament el CF. El seu contingut versarà sobre coneixements generals i es realitzaran el mes, dia i hora que indiqui la Conselleria d'Educació i Cultura del Govern Balear de les Illes Balears.

1.5.2. Grau Superior:

a) Directe:

Estar en possessió del títol de Batxillerat.

També tindran accés directe, sempre que hi quedin places vacants, els que acreditin:

- Haver superat el segon curs de qualsevol modalitat de Batxillerat.
- Haver superat el COU o PREU.
- Estar en possessió del títol de Tècnic especialista (FPII), tècnic superior o equivalent.
- Estar en possessió d'una titulació universitària.

No permet l'accés directe el tenir superada la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys.

- Prova d'accés:

Si els aspirants tenen 20 anys complets.

L'objecte de la prova serà demostrar que l'aspirant ha assolit la maduresa en relació amb els objectius del Batxillerat i las seves capacitats respecte el camp professional corresponent al CF de Grau Superior. Seran proves de coneixements generals i específics de l'especialitat que es realitzaran en el mes, dia i hora que indiqui la Conselleria d'Educació i Cultura del Govern Balear de les Illes Balears.

Si els aspirants han cursat un grau mitja de la mateixa familia.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 7 de 157



1.6. Procediment d'admissió als CF:

Els interessats en cursar algun CF de Grau Mitjà, hauran de presentar, com cal, l'imprès de preinscripció per reserva de plaça a la secretaria del centre durant el període que cada any determini la Conselleria d'Educació i Cultura del Govern Balear de les Illes Balears.

Per aquells interessats en cursar un CF de Grau Superior hauran de reservar plaça emplenant l'imprès que trobaran a la secretaria del centre (Annex 1) durant la primera quinzena de juliol en període ordinari. A més, si queden places vacants, s'obrirà un període extraordinari d'admissió entre el dia 1 i el 10 de setembre.

Juntament amb l'imprès s'haurà de presentar:

- Acreditació de la titulació amb la qual s'accedeix al CF
- Fotocòpia del D.N.I.
- Fotocòpia de la Declaració de la Renda compulsada
- Certificat d'empadronament
- Certificat de minusvalia.

Quan el número de demandants sigui superior al número de places ofertades pel centre, les sol·licituds es classificaran segons el comput que resulti d'aplicar el barem corresponent als criteris de rendes anuals de la unitat familiar, domicili dins del mapa escolar, existència de germans en el centre i que el sol·licitant tingui necessitats educatives especials associades a algun tipus de deficiència.

Es reservaran, al manco, el 20% de les places que s'ofertin per a cada CF sigui de Grau Mitjà o Superior per aquells que acreditin haver superat la prova d'accés. Cas que no quedin cobertes aquestes places, s'acumularan als alumnes d'accés directe.

Quan el número de demandants d'accés directe superi al número de places ofertades en els CF de Grau Superior, s'aplicarà el següent ordre de prioritat:

1r. Haver cursat alguna de les modalitats de Batxillerat que es determina per a cada CF:

2n. L'expedient acadèmic de l'alumne en el Batxillerat en el qual es valorarà succesivament la nota mitjana i l'haver cursar les matèries de batxillerat relacionades per a cada CF.

CICLE FORMATIU	MODALITATS BATXILLERAT	MATÈRIES DE BATXILLERAT
-----------------------	-------------------------------	------------------------------------



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 8 de 157



Administració i Finances	- Ciències de la Naturalesa i de la Salut - Humanitats i Ciències Socials	Economia i Organització d'Empreses
---------------------------------	--	---------------------------------------

3r. Els qui hagin superat el segon curs de qualsevol modalitat de Batxillerat

4t. Els qui hagin superat el COU o PREU

5è. Els que tinguin el títol de Tècnic Especialista o equivalent.

6è. Els que tinguin una titulació universitària.

En qualsevol dels punts 3r i successius, s'utilitzarà com a criteri de desempat la major qualificació global de l'expedient acadèmic.

Quan, després d'haver aplicat aquests criteris, encara hi hagi empat, es procedirà al sorteig públic que decidirà l'ordre d'admissió.

En el procés d'admissió a CF tant per Grau Superior com per Grau Mitjà, quan no existeixin places suficients per als demandants procedents de la prova d'accés, s'plicarà el següent ordre de prioritat:

1r. Els qui acreditin experiència laboral relacionada amb el CF que es vol cursar, segons el criteri de major a menor antiguitat.

2n. Els qui acreditin experiència laboral en qualsevol altre sector productiu, segons el criteri de major a menor antiguitat

3r. Per a la resta dels sol.licitats es recorrerà al sorteig públic tal i com ja s'ha explicat.

Els que provenen d'un Programa de Garantia Social, tindran l'acreditació del primer punt.

Abans i durant el període de sol.licitud d'admissió, el centre exposarà públicament:

- La normativa reguladora de l'admissió d'alumnes
- Número de places vacants.
- Àrees d'influència i limítrofes
- Calendari de publicació de les relacions d'alumnes admesos i el termini de presentar reclamacions.

Una volta acabat el procés de selecció i resoltes les possibles reclamacions, es publicarà la llista definitiva d'admesos i de no admesos, ordenades alfabèticament i amb la puntuació assignada.

1.7. Matrícula de CF:

El centre ofertarà un únic grup per CF. Per ampliar l'oferta i organitzar més d'un grup, és imprescindible l'autorització expressa de la Direcció General de Centres Educatius.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 9 de 157



Durant el mateix any acadèmic un alumne no podrà estar matriculat simultàniament a més d'un CF en modalitat presencial.

El nombre màxim d'alumnes per grup serà:

- CF de la família d'Administració: 25 alumnes
- CF de Cuina: 15 alumnes
- IP de Serveis de Restaurant i Bar: 15 alumnes.
- IP d'operari de vivers i jardins: 15 alumnes

La matrícula es realitzarà en cada un dels cursos acadèmics. La primera vegada que un alumne es matriculi en un curs de CF, ho farà de tots els mòduls professionals d'aquell curs. En el cas que l'alumne hagi de repetir totes les activitats programades pels mòduls professionals que tenguin pendents de superació, únicament es matricularà d'aquests.

La matrícula de CF es tramitarà a la secretaria del centre segons el model d'imprès de l'Annex 2.

El període ordinari de matrícula per als alumnes admesos a un CF serà el que determini la Conselleria d'Educació i Cultura.

1.7.1. Documentació per a formalitzar la matrícula:

b) Grau Mitjà:

- Títol d'ESO (haurà de presentar fotocòpia del resguard de la sol·licitud), o certificat de tenir aprovat 2n de BUP, o el títol de Tècnic Auxiliar (FPI)
- Fotocòpia del D.N.I.
- 4 fotografies (tamany carnet)
- Imprès de recollida de dades omplert (el trobareu a la secretaria del centre)
- Grau Superior:
- Fotocòpia del D.N.I.
- 5 fotografies (tamany carnet)
- Imprès de recollida de dades omplert (el trobareu a la secretaria del centre)

NOTA:

*Els alumnes que es matriculin per primera vegada en el nostre institut hauran de presentar 6 fotografies.

** Els alumnes que vulguin convalidar la FCT hauran de presentar en el moment de formalitzar la matrícula la documentació que s'indica en el punt 3 de l'apartat 3 sobre FCT.

Amb la finalitat de no esgotar les avaluacions i qualificacions previstes, els alumnes podran anul·lar la matrícula del curs o renunciar a determinats mòduls professionals. Aquesta anul·lació o renúncia s'ha de sol·licitar al director del centre abans del 31 de març mitjançant l'imprès que es trobarà a la secretaria del centre. (Annex 3)



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 10 de 157



El director autoritzarà, dins el termini màxim de 10 dies, l'anul.lació o renúncia si es donen alguna de les circumstàncies següents:

- Malaltia llarga física o psíquica
- Incorporació a un lloc de feina
- Obligacions de tipus familiar o personal.

L'anul.lació o renúncia s'incorporarà als documents del procés d'avaluació mitjançant l'oportuna diligència.

2. LA FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECÍFICA:

2.1. Oferta dels CF del centre:

En el centre hi ha les següents Families Professionals amb els CF respectius tal i com es detalla a continuació:

Família Professional

Cicles Formatius

***ADMINISTRATIU:**

CF de Grau Mitjà

GESTIÓ ADMINISTRATIVA

CF de Grau Superior

ADMINISTRACIÓ I FINANCES

***HOTELERIA I TURISME:**

CF de Grau Mitjà

CUINA

IP

SERVEIS DE RESTAURANT I BAR



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 11 de 157



*ACA:

IP

OPERARI DE VIVERS I JARDINS



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 12 de 157



2.2. Mòduls convalidables:

2.2.1. Formació Ocupacional:

Mòduls professionals que poden ser objecte de convalidació amb la formació ocupacional: INEM, Pla Mestral,
...

CODI	CICLE FORMATIU	MÒDULS
ADM21	GESTIÓ ADMINISTRATIVA	-Comunicació, arxiu de la informació i operatòria de teclats -Gestió administrativa de compra-venda -Gestió administrativa de personal -Comptabilitat general i tresoreria -Productes i serveis financers i d'assegurances bàsiques -Aplicacions informàtiques
ADM31	ADMINISTRACIÓ I FINANCES	-Gestió d'aprovisionament -Gestió financera -Recursos humans -Comptabilitat i fiscalitat -Gestió comercial i servei d'atenció al client -Administració pública -Productes i serveis financers i d'assegurances -Aplicacions informàtiques i operatòria de teclats
HOT23	RESTAURANT I BAR	-Tècniques de servei i atenció al client -Administració, gestió i comercialització en la petita empresa
HOT 22	CUINA	-Preelaboració i conservació d'aliments -Tècniques culinàries -Tècniques bàsiques de servei i preparació d'aliments i begudes a la vista del client -Administració, gestió i comercialització en la petita empresa
	OPERARI DE VIVERS I JARDINS	-



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	Rev. Juliol 2007	Pàgina 13 de 157



2.2.2. Pràctica Laboral:

Mòduls professionals que poden ésser objecte de convalidació amb la pràctica laboral:

CODI	CICLE FORMATIU	MÒDULS
ADM21	GESTIÓ ADMINISTRATIVA	-Comunicació, arxiu de la informació i operatòria de teclats -Gestió administrativa de compra-venda -Gestió administrativa de personal -Comptabilitat general i tresoreria -Aplicacions informàtiques -Formació i orientació laboral -Formació en centres de treball
ADM31	ADMINISTRACIÓ I FINANCES	-Gestió d'aprovisionament -Gestió financera -Recursos humans -Comptabilitat i fiscalitat -Gestió comercial i servei d'atenció al client -Administració pública -Productes i serveis financers i d'assegurances -Aplicacions informàtiques i operatòria de teclats -Formació i orientació laboral -Formació en centres de treball
HOT23	RESTAURANT I BAR	-Begudes -Tècniques elementals de cuina -Tècniques de servei i atenció al client -Formació i orientació laboral -Formació en centres de treball
HOT 22	CUINA	-Preelaboració i conservació d'aliments -Tècniques culinàries -Tècniques bàsiques de servei i preparació d'aliments i begudes a la vista del client -Rebosteria -Formació i orientació laboral -Formació en centres de treball

3.

4. LA F.C.T.

La Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu en l'article 34.2. diu que l'ensenyament de Formació Professional Específica inclourà una fase de formació pràctica en els centres de treball, de la qual podran quedar total o parcialment exempts els qui hagin acreditat una experiència laboral que es correspongui amb els estudis professionals que es desitgi cursar.

El Real Decret 676/1993, de 7 de maig, pel que s'estableixen les Directrius Generals sobre els Títols i els corresponents Ensenyaments mínims de formació professional diu, en l'article 4, que el mòdul de formació pràctica en centres de treball tindrà per finalitats:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 14 de 157



- Completar l'adquisició per part dels alumnes de la competència professional aconseguida en el centre educatiu, mitjançant la realització d'un conjunt d'activitats de formació identificades entre les activitats productives del centre de treball.
- Contribuir a l'assoliment per part dels alumnes de les altres finalitats de la formació professional específica.
- Avaluar els aspectes més rellevants de la competència professional adquirida per l'alumne.

El contingut de la FCT i els criteris d'avaluació estan detallats en els R.R.D.D. de mínims i del currículum de cada títol professional.

4.1. Característiques de la FCT:

La Formació en Centres de Treball (FCT), és un mòdul professional que s'entén com un bloc coherent de formació específica, constituït per un conjunt de capacitats terminals (objectius) i uns criteris d'avaluació, que orienten les activitats formatives (continguts) dels alumnes en un centre de treball.

Les característiques més rellevants del mòdul de FCT, són:

- Que és desenvolupa en un àmbit productiu real.
- Els alumnes podran observar i desenvolupar les funcions pròpies dels diferents llocs de treball relatius a una professió.
- Conèixer l'organització dels processos productius o de serveis reals.
- Conèixer les relacions socio-laborals en l'empresa o centre de treball.

En cap moment seran considerats com a treballadors, sinó que seran alumnes que estan en període d'aprenentatge.

Per a la realització de les FCT es nomena un **RESPONSABLE** de l'empresa i un **PROFESSOR-TUTOR** del centre educatiu, que són els que orienten i assessoren l'alumne, supervisen i avaluen el seu aprenentatge.

El responsable del centre de treball és la persona que explica les feines que s'han de fer, d'acord amb el Programa Formatiu, ensenyant els procediments de les tasques i també tota la vinculació amb la resta de feines de l'empresa perquè vegi la globalitat del procés.

El professor-tutor de l'institut realitzarà una visita quinzenal a l'empresa per fer un intercanvi d'impressions amb el responsable del centre de treball..

Els alumnes que realitzen la FCT es reuniran cada quinze dies amb el tutor de l'institut, per valorar el desenvolupament de les activitats del programa formatiu, supervisar els Fulls setmanals de l'alumne, organitzar les posades en comú i els recolzaments en el centre si fossin necessaris.

Les empreses que estiguin interessades a col.laborar en la realització de la FCT, i abans del començament de les activitats formatives dels alumnes, signen un Conveni específic de col.laboració entre el centre educatiu i el centre de treball.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 15 de 157



L'objectiu principal del conveni és la realització d'un "Programa Formatiu" per part dels alumnes que serà acordat pel representant de l'empresa i pel director de l'institut.

4.2. Objectiu final de la Formació en Centres de Treball (FCT)

Els objectius estan definits a la programació de cada un dels CF però consideram necessari establir un OBJECTIU FINAL que és: **Facilitar la incorporació de l'alumne/a al món laboral**, per tant sempre s'intentarà que l'alumne/a faci la FCT a una empresa en la qual tengui possibilitats, una vegada acabat el mòdul i superat el CF, de que se li faci un contracte laboral.

4.3. Criteris de selecció de:

4.3.1. Empreses:

- L'empresa no pot cobrir, en cap cas, un lloc de feina amb l'alumne/a que faci la FCT.
- En cap cas l'alumne/a ha de cobrar una gratificació o sou per la seva col·laboració en l'empresa.
- Qualsevol donació que l'empresa vulgui fer al Centre, ha de tenir l'autorització i el consentiment del Consell Escolar.
- L'empresa ha de poder complir en la majoria de les activitats del programa formatiu. Si no és així i és una empresa que ens interessa per realitzar la FCT, s'ha de fer una programació de les activitats que es desenvoluparan, tenint en compte que s'han de poder avaluar totes les capacitats terminals involucrades en el mòdul de FCT.
- Sempre tindran prioritats aquelles empreses que després puguin oferir un lloc de feina.
- S'evitarà, així com sigui possible, que l'alumne ja hagi tingut una relació laboral anterior amb l'empresa. Hem de tenir en compte, però, que les poblacions menorquines són petites i de vegades hi ha poques empreses.
- L'alumne/a ha de fer la FCT dins la localitat en la qual viu, o el més pròxim possible de la seva casa.
- Tan sols en casos molt extraordinaris, l'alumne/a podrà fer la FCT a una empresa en la qual treballi un familiar.
- Una empresa no podrà tenir, alhora més de dos alumnes que realitzin la FCT del mateix CF.
- Una empresa no podrà tenir més de quatre alumnes a l'any del mateix CF.

4.3.2. Alumne-empresa

- El departament de la família professional ha de ser el que faci l'adjudicació, a proposta del tutor de FCT.
- L'objectiu és complementar la formació pràctica de l'alumne/a, per tant, s'intentarà sempre que l'empresa on faci la FCT complementi la manca de formació que l'alumne/a presenti en algunes activitats.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 16 de 157



- Si qualque alumne/a té feina, es tindrà en compte per poder fer compatible les dues jornades.

4.3.3. Tutor del centre educatiu

Per poder ser tutor de la FCT tindran prioritat aquells professors que més requisits compleixi, dels següents:

- Tenir estabilitat en el centre.
- En els cicles de Cuina i Restaurant i Bar, recomenam que sigui un professor/a tècnic.
- Tenir experiència docent.
- Viure habitualment a Menorca.

4.3.4. Tutor de l'empresa

S'ha d'aconsellar al representant de l'empresa que el tutor de l'alumne/a tengui les següents característiques:

- Que, preferentment, el tutor no ha de ser el representant legal de l'empresa.
- Que no ha de tenir cap tipus de relació familiar amb l'alumne/a.
- Poder disposar de temps per dedicar a l'alumne/a, al tutor del centre educatiu, a l'organització de les feines i a la revisió de la programació.
- Tenir accés a tots els departaments/àrees de l'empresa per poder seguir el procés d'aprenentatge quan l'alumne/a estigui amb altres persones.
- Saber que es converteix amb "professor" d'una matèria.

4.4. Períodes de realització del mòdul de FCT:

Els períodes ordinaris de realització de FCT són:

- **Per al cicle de CUINA que dura dos anys: d'abril a juny del segon curs amb un total de 380 h.**
- **Per al cicle de GESTIÓ ADMINISTRATIVA: d'octubre a desembre del segon any, amb un total de 340 h.**

El període extraordinari per realitzar la FCT es fixa des del gener al març independentment del CF. Aquestes hores s'han de fer dintre de l'horari laboral de l'empresa, respectant els períodes de vacances de l'escola.

Quan l'alumne no pugui realitzar la FCT en període ordinari, el farà en període extraordinari, sempre i quan es doni una de les circumstàncies següents:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 17 de 157



- Que l'alumne no hagi superat tots els mòduls professionals cursats en el centre, i que l'equip educatiu decideixi que farà la FCT després d'haver superat els mòduls pendents en convocatòria extraordinària.
- Que l'alumne no pugui realitzar la FCT per desenvolupar una feina durant el període ordinari de FCT. En aquest cas, l'alumne ho comunicarà abans de dia 01 de febrer de l'any en què hauria de realitzar la FCT perquè el tutor pugui realitzar, en suficient antel.lació, els tràmits administratius necessaris.

Tot i açò, l'alumne haurà d'acreditar documentalment que no pot fer la FCT per estar contractat laboralment abans de dia 30 de maig. Cas de no complir amb aquesta obligació, correrà convocatòria per a l'alumne, és a dir, constarà al seu expedient com a suspès.

4.5.

4.6. Convalidació de l'FCT:

L'alumne podrà demanar la convalidació de la FCT si compleix els següents requisits:

- Que, en el moment de la matrícula al CF, l'interessat acrediti una experiència laboral, d'almanco un any, relacionada amb els estudis professionals que vol cursar.
- Presentar certificació de la Tresoreria General de la Seguretat Social i/o Mutuallitat laboral a la que estigui afiliat, on hi consti el centre de treball, tipus de contracte i el període de contractació.
- Presentar certificació de l'empresa on s'ha treballat, en la qual hi consti la duració del contracte, l'activitat desenvolupada i el període de contractació.:

Davant la documentació presentada i, previ informe del conjunt de professors del CF, el director del centre extindrà la certificació d'exempció total o parcial.

En els CF de Grau Mitjà, en cas de ser necessari, el director assenyalarà l'exigència de superar una prova pràctica que permeti demostrar les capacitats professionals definides en el mòdul de FCT o qualsevol altre tipus de prova.

En els CF de Grau Superior, serà imprescindible la superació de la prova pràctica dissenyada exclusivament per procedir a l'exempció total o parcial del mòdul de FCT.

4.7. Avaluació i qualificació:

Per valorar el grau d'assoliment de les capacitats terminals incloses en el mòdul de FCT, el professor-tutor de la FCT considerarà els informes emesos pel responsable del centre de treball per al seguiment de l'alumne en aquest mòdul professional

La qualificació del mòdul de FCT es realitzarà en termes d'APTE, NO APTE o EXEMPT i serà realitzada pel professor-tutor del grup amb la col.laboració del responsable designat pel centre de treball per al seguiment de la formació de l'alumnat durant la seva estada en l'empresa.

La col.laboració consistirà en un informe que valora les activitats realitzades en relació amb els objectius atribuïts a aquest mòdul.

L'alumne podrà ser avaluat i qualificat del mòduls professional de FCT dues vegades, com a màxim, entre convocatòries ordinàries i extraordinàries.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 18 de 157



Quan l'únic mòdul professional pendent de superació sigui el de FCT i l'alumne s'incorpori a la vida laboral activa en un camp professional relacionat directament amb el CF cursat, transcorregut el manco un any, estarà autoritzat per matricular-se d'aquest mòdul de FCT i sol.licitar la correspondència amb la pràctica laboral.

4.8. Documents relatius a la FCT:

- Programa formatiu: elaborat pel professor-tutor i concertat amb el responsable de l'empresa i és comú a totes les empreses del CF; en ell es fixen els objectius a aconseguir amb la FCT. (Annex 4)
- Fitxa individual de Seguiment i Avaluació: el professor-tutor complimentarà els criteris d'avaluació en correspondència amb el programa formatiu, mentre que el responsable de l'empresa complimentarà la seva valoració. Aquest imprès s'adapta a les característiques de cada empresa. (Annex 5)
- Informe Valoratiu del Responsable del Centre de Treball: es té en compte al final del procés per a la qualificació del mòdul per part del professor-tutor i del responsable del centre de treball. (Annex 6)
- Full setmanal de l'alumne: on l'alumne descriurà les activitats realitzades durant cada jornada d'estància a l'empresa. Hi constarà el vist i plau del responsable de l'empresa i serà supervisada pel professor-tutor en les visites de l'alumne al centre. (Annex 7)

4.9. Exempció del mòdul d'FCT:

4.9.1. Composició del Tribunal qualificador:

- Cap d'estudis adjunt d'FP
- Cap del departament
- Tutora de seguiment de l'FCT del cicle

4.9.2. Calendari de la prova:

Dia 25 de setembre, previament a l'inici de cada curs acadèmic, els Departaments de Famílies Professionals decidiran, de les sol.licituds presentades, quins alumnes convaliden la FCT bé sigui amb prova o sense.

Les proves de convalidació de la FCT es realitzaran dia 30 de setembre

4.9.3. Objectius de la prova:

Comprovar que l'alumne té la capacitat suficient d'acord amb les Capacitats Terminals del CF en qüestió, adquirides amb l'experiència laboral prèvia.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 19 de 157



4.9.4. Continguts de la prova

CICLE SUPERIOR D'ADMINISTRACIÓ I FINANCES

1. GESTIÓ D'APROVISIONAMENT I GESTIÓ DE COMPRA-VENDA.

- **Prova escrita**
 - a) Utilitzar el processador de texts Word Perfect per a Windows i a partir de les següents dades, confeccionar una proposta de comanda, un albarà i una factura:
- **Prova oral**
 - a) Explicació breu dels documents confeccionats, de la relació existent entre ells i de les incidències que es poden derivar de les errades detectades. És molt important que els alumnes s'expressin correctament i utilitzin el vocabulari específic de forma precisa i adequada.
 - * Com se solen realitzar les propostes de comanda?
 - * Què és un albarà? Per a què serveix? S'arxiven els albarans?
 - * Què és una factura? S'arxiven les factures?

2. GESTIÓ FINANCERA

- **Prova escrita**
 - a) A partir de les següents dades dur el llibre de Caixa de l'empresa.
 - b) Realitzar la conciliació del compte corrent bancari de l'empresa (mitjancant l'extracte bancari) amb les anotacions en el major de bancs.
 - c) Confeccionar un xec.
 - d) Confeccionar una lletra de canvi
- **Prova oral**
 - a) Per a què són útils els llibre de caixa i bancs? Previsions de tresoreria.
 - b) Normativa del xec bancari.
 - c) Normativa més important de la lletra de canvi.

3. RECURSOS HUMANS

- **Prova escrita**
 - a) A partir d'una nòmina, un TC1 i un TC2 interpretar els diferents conceptes i els càlculs efectuats.
- **Prova oral**
 - a) Quina informació conté una nòmina? I un TC1 i un TC2 ?
 - b) Què és el llibre de matrícula de les empreses?
 - c) Explicar breument els diferents tipus de contractes que existeixen actualment.
 - d) Normativa laboral específica: Estatut dels treballadors, conveni col·lectiu.

4. COMPTABILITAT I FISCALITAT

- **Prova escrita**

Comptabilitzar en el llibre diari de l'empresa emprant el programa comptable CONTAPLUS:

 - a) La venda de la fra. realitzada a l'apartat 1
 - b) La compra de la fra. de l'annex 1.
 - c) La nòmina, el TC1 i TC2 de l'apartat 3.
- **Prova oral**

Contestar breument a les següents qüestions:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 20 de 157



- a) *Quins són els llibre comptables obligatoris per a les empreses. Com es legalitzen? Quant de temps s'han de guardar? Descriu el cicle comptable d'un exercici econòmic.*
- b) *Explicar quins són els organismes públics amb els que es relaciona l'empresa.*



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 21 de 157



CICLE FORMATIU DE CUINA

3. Contingut de la prova

L'alumne que hagi de realitzar la prova per a la convalidació de la FCT haurà de dur a terme les següents tasques:

1. *Maneig adequat dels utensilis i maquinària de cuina requerits per a l'elaboració del menú concret.*
2. *Realització correcte dels diferents talls dels gèneres emprats en la confecció del menú.*
3. *Menú:*
 - *confecció d'un primer plat en el que hi hagi un brou o salsa bàsica.*
 - *elaboració d'una carn o peix amb la corresponent guarnició o salsa.*
 - *elaboració d'un postre on hi hagi:*
 - *una pasta o massa*
 - *una crema*
 - *decoració adequada (ús correcte de la mànega pastissera).*

Durant tot el procés de realització del menú els professors observaran si l'alumne té cura de les normes bàsiques d'higiene alimentària (uniformitat, neteja d'éstris,...)

Per acabar, a part de les tasques a realitzar dins la cuina, l'alumne haurà de dur a terme una sèrie d'activitats a l'aula de restaurant i bar:

- *repàs de material*
- *muntatge de taula*
- *servei del menú*
- *servei de bar (infusions i cafès)*
- *servei de barra i sala*

4.9.5. Criteris d'avaluació de la prova de convalidació.

4.9.6. Criteris de convalidació de la FCT:

- Examinar els documents entregats per l'alumne.
- Avaluar el resultat de la prova.
- Determinar la convalidació total o parcial de la FCT emplenant l'imprès on es detalla la Relació d'alumnes amb la FCT Convalidada.(Annex 8)



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 22 de 157



5. L'ASSISTÈNCIA ALS CF:

5.1. Qüestions generals:

En primer terme, l'assistència a classe és obligatòria per a tots els alumnes que es matriculin a qualsevol CF d'aquest centre, ja que són de caràcter presencial.

Davant les faltes d'assistència a classe s'aplicaran les mesures que estableix el Reglament de Règim Intern del centre.

Ara bé, el punt 4 de l'apartat 4.3 sobre Faltes d'assistència del R.R.I., que diu que es consideraran justificades les faltes d'assistència per feina de temporada durant els mesos de maig i octubre, queda adaptat per als CF de la següent forma: *Serán justificades les faltes d'assistència per feina durant tot l'any, sempre i quan es presenti original del contracte de feina, on hi constarà la duració i el període del contracte així com l'horari de feina.*

Aquest canvi és degut al fet que els CF que es cursen a aquest centre no es poden fer a distància, i per no limitar l'oferta als professionals del sector que volen especialitzar-se o actualitzar els coneixements en algun mòdul, o senzillament obtenir la titulació oficial de la professió, intentam facilitar el camí.

El control d'aquest tipus de faltes s'haurà de fer d'una manera especial en el full de faltes d'assistència per cursos, distingint clarament les faltes per treball laboral de les altres.

Quan al punt 4.3.1. del R.R.I. que parla de les faltes d'assistència totals, s'aplicarà per tots els CF d'aquest centre:

Davant l'acumulació de faltes d'assistència, justificades i/o injustificades, fins un total d'un 20% de les hores d'un mòdul, es considera que ja no és avaluable, i que, per tant, supén el mòdul professional per tot el curs

Aquest còmput d'hores es farà per trimestres i el 20% d'absències comportaria la pèrdua del dret d'avaluació continuada d'aquell mòdul en aquell trimestre.

Aquesta mesura no serà aplicable als alumnes que acumulin faltes d'assistència per feina, (correctament justificades). En aquest casos, es tindrà en compte:

- En cap moment i sota cap concepte se'ls farà exàmens especials.
- Hauran de lliurar els treballs i feines assignats el mateix dia i hora que la resta del grup.
- En cas de no poder assistir a algun examen, prova o no poder lliurar la feina o treball en el temps establert, tindrà una puntuació de zero en la llibreta de qualificacions periòdiques del professor.
- El professor-tutor podrà aconsellar l'alumne que es doni de baixa d'algun/s mòdul/s, quan l'alumne no hi pot assistir amb regularitat.

Excepcionalment, en el CF de Cuina i quan l'alumne ha de treballar durant el mes de maig per feina de temporada turística, i sempre que no pugui assistir a cap classe ni als exàmens prèviament fixats, el professor podrà decidir fer-li una prova global final el mes de juny per tenir evidència de si ha superat els objectius del mòdul.

En els casos d'acumulació de faltes d'assistència per **malaltia o accident de llarga duració**, l'equip educatiu estudiarà el cas concret i aplicarà les mesures que cregui oportunes



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 23 de 157



6. PROMOCIÓ DELS ALUMNES:

6.1. Cicles formatius de 2 anys de durada:

6.1.1. Promoció de 1r a 2n:

a) Promocionen:

- Si tots els mòduls estan aprovats (qualificació =>5)
- Si un o més mòduls estan suspesos sempre i quan la suma horària d'aquests no superin el 20 % de les hores totals del curs.
- En cas de promocionar a 2n amb mòduls suspesos de 1r, els alumnes hauran de fer les activitats de recuperació programades i una prova extraordinària el mes de setembre.
- Si el mes de setembre encara li queda pendent un mòdul, l'equip educatiu decidirà si:
 - Fer prova extraordinària el mes juny.
 - Repetir les activitats programades per al mòdul pendent.

En aquest cas podrà accedir a la FCT en període ordinari perquè el mòdul pendent no supera el 25% de les hores totals del 1r curs. Això implicarà haver de tenir superats tots el mòduls de 2n curs que s'han cursat en el centre.

b) No Promocionen:

- Si tenen un o més d'un mòduls suspesos sempre i quan la suma horària d'aquests superin el 20 % de les hores totals del curs (veure percentatges).
- En aquest cas hauran de repetir el/els mòdul/s suspes/os.

6.1.2. Percentatges dels mòduls de 1r curs de cada CF del centre:

Primer d'Administració i Finances (Grau Superior):

Aplicacions informàtiques	26,7%
Gestió financera	16,7%
Recursos humans	13,3%
Comptabilitat i fiscalitat	30%
Gestió aprovisionament	13,3%

Primer de Cuina (grau mitjà):

Preelaboració i conservació d'aliments	33,3%
Tècniques culinàries	33,3%
Llengua estrangera: anglès	10%
Administ, gestió i comerç d'una emp.	10%
Relacions en l'entorn de treball	6,7%
Formació i orientació laboral	6,7%



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL	PC CF CUINA	
I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 24 de 157



6.1.3. Accés a la FCT:

a) Directe:

- Si tots els mòduls aprovats (qualificació =>5). EXCEPCIONALMENT, aquells alumnes que tinguin un mòdul suspès de 2n o 1er en cycle d'un any de durada , sempre i quan la suma horària d'aquest no superi el 25% de les hores totals del curs, i si l'equip educatiu ho considera convenient, podran accedir a la FCT. En cas de donar-se l'excepció, durant la FCT l'alumne haurà de fer les activitats de recuperació programades i fer una prova extraordinària el mes de juny. Si el mes de juny suspèn la prova, l'equip educatiu decidirà si:
 - Fer prova extraordinària el mes setembre o repetir les activitats programades per al mòdul pendent.

b) No accés a la FCT:

- Si l'alumne suspèn un mòdul del cycle sempre i quan la suma horària d'aquest superi el 25% de les hores del curs. Si suspèn més de un mòdul del cycle. En aquest cas l'equip educatiu decidirà si:
 - Repetir els mòduls suspesos o fer una prova extraordinària el mes de juny per llavors fer la FCT en període extraordinari

6.1.4. Percentatges dels mòduls de cada CF del centre:

Segon d'Administració i Finances (Grau Superior):

Gestió comercial i serv.d'atenc.....	13,3%
Administració pública	16,6%
Productes i serv. Financers i d'asseg	16,6%
Auditoria	13,3%
Projecte empresarial	30%
Formació i orientació laboral	10%

Segon de cuina (grau mitjà):

Ofertes gastronòmiques i sist.aprov.	13,3%
Rebosteria	26,7%
Elaboració de productes culinàris	40%
Tècniques bàsiques de servei i prep.....	20%

Gestió Administrativa (Grau Mitjà):

Comunicació, arxiu de la inform. I teclats	16,7%
Gestió administrativa de compra-venda	10%
Gestió administrativa de personal	10%
Comptabilitat general i tresoreria	16,7%
Productes i serv.financ. I d'asseg. Bàsics	13,3%
Principis de gestió administrativa pública	10%
Aplicacions informàtiques	16,7%
Formació i orientació laboral	6,7%

- ### 6.2. Obtenció del títol:
- L'alumne podrà ser avaluat i qualificat d'un mateix mòdul professional realitzat en el centre un màxim de quatre vegades entre convocatòries ordinàries i extraordinàries. En qualsevol cas, per obtenir el títol de Tècnic o Tècnic Superior s'hauran d'haver aprovat tots els mòduls



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 25 de 157



professionals, inclòs el de FCT.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 26 de 157



7. SESSIONS D'AVALUACIÓ:

Les sessions d'avaluació constituïran l'element fonamental que permetrà valorar de forma col·legiada el progrés de l'alumnat tant individualment com grup-classe. Serà realitzada pel conjunt de professorat de cada grup, coordinats pel tutor i assessorats, si cal, pel Departament d'Orientació.

7.1. Pre-avaluació

Parer de l'alumnat: la finalitat és que l'alumnat reflexioni sobre el rendiment i les activitats desenvolupades en el període de l'avaluació. Els punts a tractar podrien ser:

- Anàlisi i valoració del grup:
 - integració i participació dels membres
 - convivència
 - actitud i motivació davant els diferents mòduls
 - relacions professorat-alumnat
- Sugeriments i propostes de millora.

La pre-avaluació seguirà les pautes marcades des del Departament d'Orientació.

7.2. Avaluació

7.2.1. El tutor:

La sessió d'avaluació serà presidida i coordinada pel tutor amb col·laboració del Departament d'Orientació (al manco hi assistirà un representant). El tutor seguirà l'estructura que es descriu a la *Guia per a les Sessions d'Avaluació*, tenint en compte que aquest ha de ser suficientment autònom com per modificar l'estructura si les característiques del curs i els seus problemes així ho aconsellen.

7.2.2. Documents aportats pel tutor:

Abans de cada sessió d'avaluació, el professorat haurà passar les qualificacions de l'avaluació a la secretaria del centre, abans de la data límit indicada per l'equip directiu com a darrer dia per posar les notes.

A partir d'aquest dia, el tutor de cada curs prepararà una estadística i intentarà extreure unes conclusions o comentaris per presentar a la sessió d'avaluació.

7.2.3. Tipus de qualificació:

- La qualificació numèrica del mòdul s'expressarà de 1 a 10 sense decimals.
- La qualificació del mòdul de FCT serà d'Apte o No apte
- La qualificació final del cicle sortirà de calcular la mitjana aritmètica entre tots els mòduls del cicle (excepte el de FCT), i s'expressarà de 1 a 10 amb una sola xifra decimal.
- Si l'alumne no s'examina del mòdul i encara està matriculat al CF, la qualificació serà de zero.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 27 de 157



Si la qualificació del mòdul de FCT és de No apte o, en el seu cas, l'alumne no hagués superat el mòdul pendent, no es procedirà a fer el càlcul de la qualificació final i en l'acta es posarà un guió (-) en la casella corresponent.

7.3. Sessió d'avaluació ordinària del primer curs:

En el mes de juny del primer curs en el centre, es realitzarà una sessió d'avaluació ordinària de la qual s'aixecarà acta d'avaluació ordinària que reflectirà les qualificacions obtingudes pels alumnes. La qualificació dels mòduls professionals cursats en el centre tindrà en compte, juntament amb la valoració dels aprenentatges específics de cada mòdul, la competència característica del títol.

En funció dels resultats obtinguts, l'equip educatiu prendrà per a cada alumne alguna de les següents decisions:

1. Promoció al segon curs.
2. Accés a la FCT.
3. Convocatòria d'avaluació extraordinària dels mòduls professionals pendents. En aquest cas l'alumnat haurà d'estar informat de les activitats de recuperació dels mòduls pendents, del període de la seva realització i de les dates de celebració de les avaluacions extraordinàries.
4. Repetir curs.

Aquestes decisions s'anotaran a l'acta d'avaluació.

7.4. Sessió d'avaluació prèvia a la realització de la FCT:

El seu objectiu serà l'avaluació final dels mòduls que es cursen al centre educatiu (En els CF d'un any de durada en el centre, aquesta avaluació coincidirà amb l'avaluació ordinària del primer curs del mes de juny) de la qual s'aixecarà Acta d'Avaluació Ordinària que reflectirà les qualificacions obtingudes pels alumnes.

En ella es determinarà:

1. Els alumnes que accedeixen a la FCT perquè tenen tots els mòduls aprovats.
2. L'alumnat que està en condicions d'accedir a l'FCT, malgrat que hagin de realitzar determinades activitats de recuperació i accedir a una convocatòria extraordinària d'avaluació.
3. L'alumnat que no pot accedir a la FCT.

7.5. Sessió d'avaluació final del CF:

Un cop finalitzat el període ordinari de FCT es realitzarà l'avaluació final ordinària del CF en la qual es complimentarà l'acta d'avaluació ordinària final i es determinarà el compliment de les condicions per obtenir o no el títol corresponent.

Hi assistirà el professor-tutor del la FCT.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 28 de 157



Es revisarà el resultat de l'enquesta sobre el CF (Annex 13) que el tutor haurà passat als alumnes després d'haver acabat la FCT i es transmetrà al corresponent Departament de Família Professional.

7.6. Sessió extraordinària d'avaluació:

Es realitzarà per l'alumnat que:

1. Tenguin mòduls professionals avaluats negativament, la matèria dels quals pugui recuperar-se amb unes activitats adequades de recuperació.
2. Que hagin realitzat la FCT en període extraordinari

Aquesta avaluació es farà el mes de setembre per als mòduls de primer curs independentment de la duració del CF, i el mes de juny per als mòduls de 2n curs i s'aixecarà l'acta d'avaluació extraordinària.

L'avaluació de la FCT es farà el mes de març, en acabar el període extraordinari i s'aixecarà l'acta d'avaluació extraordinària final.

7.7. Butlletí i Informes d'avaluació:

Després de cada sessió d'avaluació trimestral el tutor informarà per escrit a l'alumnat mitjançant el butlletí de qualificacions sobre els següents punts:

- Qualificacions dels mòduls
- Ítems generals del centre, si cal.
- Ítems per mòduls, si cal.
- Faltes justificades i sense justificar
- Observacions del professorat del grup i, si fos el cas, de la junta d'avaluació.
- La decisió de l'equip educatiu a les sessions d'avaluació envers la promoció, accés a FCT, repetir curs, recuperar els mòduls pendents o obtenció del títol.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 29 de 157



7.8. Guia per a les sessions d'avaluació

7.8.1. 1a part: amb el delegat del grup (15 mn.)

a) Exposició del tutor:

- Comentari sobre els resultats dels informes
- Presenta qüestions generals: rendiment, treball i interès, comportament, així com altres aspectes generals recollits en reunions de pares o en les tutories.
- Problemes del grup
- Revisió dels acords presos en la sessió d'avaluació anterior.

b) Exposició dels professorat:

Cada professor exposa la seva visió del rendiment acadèmic, comportament, treball, dificultats especials per desenvolupar la seva tasca dins l'aula, sempre referint-se al grup en general.

c) Intervenció del delegat:

- Lectura de les conclusions a les que han arribat els alumnes. Propostes i compromisos
- Contestació de l'equip de professors a les possibles propostes

d) Conclusions:

- Acords sobre metodologia i mesures a adoptar per millorar el rendiment acadèmic de l'alumnat
- Acords sobre mesures a prendre per millorar el clima de convivència i aplicació coherent de normes disciplinàries, si cal.
- Objectius fixats per a l'avaluació següent.

7.8.2. 2a part: sense el delegat del grup (30 mn.)

a) Anàlisi individualitzat de cada alumne (si cal).

- El tutor pren nota dels aspectes destacables que apareixeran a l'informe
- Acords de l'equip sobre alumnes concrets

b) Acords sobre el grup.

c) Conclusions i propostes:

Un cop detectat l'origen de les deficiències es prendran les mesures correctores que l'equip educatiu, assessorats pel Departament d'Orientació, consideri adients respecte a:

- Adequacions de la metodologia, programacions, recursos didàctics i tècniques,
- Entrevista tutor-alumne, mesures disciplinàries, consulta, i si fos pertinent, intervenció del Departament d'Orientació.
- Entrevista tutor-pares.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 30 de 157



8. DOCUMENTS OFICIALS QUE AFECTEN A L'AVALUACIÓ:

8.1. Acta d'avaluació:

És un dels documents bàsics del procés d'avaluació. A partir dels resultats consignats a les actes, s'elaborarà el butlletí de notes.

8.1.1. Contingut:

A l'acta hi figuraran les següents qualificacions:

- a) Qualificacions per mòduls professionals:
 - Numèriques (de 1 a 10) sense xifres decimals.
 - Qualificacions del mòduls de FCT com a Apte, No apte o Exempt.
 - Mòdul convalidat. Serà necessari presentar una resolució expressa i individualitzada de la Direcció General de Formació Professional i Promoció Educativa.
- b) Qualificació final del CF:

S'obindrà de calcular la mitjana aritmètica de tots els mòduls professional excepte el de FCT tot i estar aprovat.

- c) Proposta de títol:

8.1.2. Tipus d'actes:

*El número d'actes d'avaluació que es precisen per als processos descrits són:

- a) CF d'un curs acadèmic en el centre educatiu:
 - Acta d'avaluació ordinària.
 - Acta d'avaluació extraordinària.
 - Acta d'avaluació ordinària-final de CF.
 - Acta d'avaluació extraordinària-final de CF.
- b) CF de dos cursos acadèmics:
 - Acta d'avaluació ordinària (del 1r curs)
 - Acta d'avaluació extraordinària. (del 1r curs)
 - Acta d'avaluació ordinària (del 2n curs)
 - Acta d'avaluació extraordinària. (del 2n curs)
 - Acta d'avaluació ordinària-final de CF.
 - Acta d'avaluació extraordinària-final de CF.

8.2. Llibre de Qualificacions de Formació Professional:

Constitueix el documents oficial que reflecteix els estudis cursats i les qualificacions obtingudes per l'alumne. Té valor acreditatiu dels estudis realitzats. Recollirà, quan pertoqui, la informació referida als canvis de centre,



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 31 de 157



així com la renúncia a la matrícula i la sol.licitud d'expedició del títol corresponents, una vegada s'han superat tots els mòduls professionals del CF cursat.

Correspon als centre la complimentació i custòdia dels llibres de Qualificacions de FP. Una volta superats els estudis el Llibre serà lliurat als alumnes. Aquest fet es farà constar en la diligència corresponent del Llibre de la qual s'inclourà còpia a l'expedient de l'alumne.

El centre presentarà al SITE, dins la segona quinzena d'octubre, una relació, per duplicat dels alumnes per als quals es sol.licita el Llibre. No serà necessària la sol.licitud del Llibre per aquells alumnes que cursin FP de Grau Superior i hagin cursat anteriorment FP de Grau Mitjà.

El Llibre dels alumnes que no superin el CF quedarà en el centre.

8.3. Expedient acadèmic:

Dels alumnes que accedeixin a un CF que haurà de ser complimentat pel centre en el qual es matriculi l'alumne i romandrà a aquest fins que acabi els seus estudis. La custòdia i arxiu del expedients correspon al Secretari del centre. Els expedients es conservaran al centre, mentre aquest existeixi.

8.4. Informes d'avaluació individualitzats:

S'elaborarà pel tutor amb caracter preceptiu quan un alumne es traslladi a un altre centre sense haver acabat el CF.

A l'informe hi constarà:

- Apreciació del grau de consecució de les capacitats terminals enunciades a cada mòdul.
- Apreciació del grau d'assimilació dels continguts dels diferents mòduls.
- Qualificacions parcials o valoracions de l'aprenentatge.

- Aplicació, quan pertoqui, de mesures educatives complementàries.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 32 de 157



9. ACTIVITATS QUE HAN DE DESENVOLUPAR ELS PROFESSORS QUE TENGUIN ASSIGNATS MÒDULS PROFESSIONALS QUE S'IMPARTeixEN EN EL CENTRE EDUCATIU NOMÉS DURANT ELS DOS PRIMERS TRIMESTRES DEL SEGON CURS.

Els professors de CF que durant el tercer trimestre alliberin classes perquè els alumnes són a realitzar la FCT hauran de realitzar les següents tasques i amb l'ordre de prioritats que es detalla.

1r. Col.laborar amb els professors-tutors de CF en la preparació i seguiment de la FCT.

2n. Col.laborar amb la Cap d'estudis de FP en la recerca d'empreses col.laboradores i altres feines específiques dels CF.

3r. Col.laborar amb la resta de l'equip directiu i/o departament d'orientació.

Decisió que es va aprovar a la reunió de la Comissió de Coordinació Pedagògica de dia 18 de febrer de 1998.

10.

11. PLA DE TUTORIA I ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

11.1. Organització i funcionament de les tutories:

11.1.1. L'acció tutorial:

L'acció tutorial és l'acció educativa envers els alumnes que preten afavorir el seu desenvolupament i progrés.

Com a acció educativa, dons, implica a tots els professors/es del Centre, encara que de cada grup-classe es designa un tutor/a com a responsable de coordinar el conjunt d'actuacions.

La funció tutorial comporta intervenir en tres àmbits: els alumnes, els professors i els pares.

- Els alumnes:
 - Vetllant pel progrés individual de cadascun.
 - Fomentant la interacció social del grup.
- Els professors:
 - Facilitant els coneixements dels alumnes, individualment i com a grup.
 - Afavorint la coordinació entre l'Equip Docent.
- Els pares:
 - Intercanviant informació.
 - Afavorint la participació.

11.1.2. La funció tutora dels professors:

Al llarg de tot l'ensenyament la tasca docent va associada a l'acció tutorial que s'exerceix a través de: la personalització dels aprenentatges, l'atenció individualitzada a les necessitats específiques de cada alumne, la preocupació per les circumstàncies personals, el suport davant la presa de decisions envers al futur, la connexió



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 33 de 157



amb la família i amb l'entorn productiu i cultural, i en general, l'apropament personal que s'estableix entre el professor i l'alumne.

11.1.3. El tutor del grup:

a) Funcions del tutor:

Cada grup-classe té designat un tutor/a, que assumirà les funcions establertes al ROC:

- Participar en el desenvolupament del Pla d'acció tutorial i de les activitats d'orientació.
- Coordinar el procés d'avaluació dels alumnes del grup.
- Organitzar i presidir les sessions d'avaluació del seu grup.
- Facilitar la integració dels alumnes dins el grup i afavorir la seva participació a les activitats de l'Institut.
- Orientar i assessorar als alumnes sobre les seves possibilitats acadèmiques i professionals.
- Col·laborar amb el Departament D'orientació de l'IES, així com ho determini el Cap d'Estudis.
- Encaminar les demandes i inquietuds dels alumnes i mitjançar, amb la col·laboració del delegat i subdelegat, davant la resta dels professors i de l'equip directiu en els problemes que es plantejin.
- Informar a pares, professors i alumnes del grup de tots els temes relatius a activitats docents i de rendiment acadèmic.
- Facilitar la cooperació educativa entre els professors i els pares d'alumnes.

b) Tasques concretes que han de realitzar els tutors:

A més d'aquestes funcions definides pel ROC, el nostre centre ha decidit i consensuat a la CCP, i aprovat dins el Pla d'acció tutorial, un conjunt de tasques concretes que els tutors han de realitzar per garantir el bon funcionament dels grups i alumnes. Són les següents:

- Recollir la informació relativa al control que duen tots els professors de l'assistència a classe dels alumnes, i mitjançant el suport informàtic, resumir aquest control per conèixer els problemes d'absentisme no justificat i comunicar-ho als pares, a fi de trobar solucions.
- Reunir al grup de pares i mares, una vegada dins el primer trimestre i una a final de curs. Al llarg del curs es faran entrevistes individuals per demanda del tutor o de les famílies, i es convocaran altres reunions a consideració del Tutor, Departament d'orientació o Equip Directiu.
- Entrevistar a les famílies, amb el suport de l'orientadora, dels alumnes que durant el curs escolar es volen donar de Baixa, per analitzar les causes, cercar solucions, informar de les alternatives, itineraris...



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 34 de 157



- La Tutoria dels aanees serà compartida amb la professora especialista en PT, asumint funcions en col.laboració.
- Tasques dels tutors de FCT:

11.1.4. La coordinació dels cap d'estudis amb els tutors:

a) Composició:

El Cap d'Estudis coordinarà el treball dels tutors. Es mantindrà una reunió setmanal dels següents nivells educatius:

- Tutors de primer i segon del primer cicle d'ESO, Cap d'Estudis, orientadora (i a vegades professora de PT i/o professora del programa de compensatòria).
- Tutors de tercer d'ESO, Cap d'Estudis i orientadora (i a vegades professors d'àmbit).
- Tutors de quart d'ESO, Cap d'Estudis i orientadora (i a vegades professors d'àmbit).
- Tutors de primer i segon de les dues modalitats de Batxillerat, Cap d'Estudis i orientadora.
- Quincenalment, Tutors dels CF, Cap d'estudis adjunta i orientadora més la tutora del programa d'Iniciació Professional.

b) Continguts d'aquestes reunions:

- Es prepararan les sessions de tutoria.
- Es posaran en comú possibles problemes i necessitats dels grups. Seguiment.
- Es facilitarà informació general de funcionament i organització del centre.
- Es comentaran les vies d'actuació davant casos d'alumnes amb algun problema o dificultat.

Els Tutors i Cap d'estudis podran sol.licitar la intervenció del Departament d'orientació amb alumnes/famílies que es consideri necessari, a través dels fulls de demanda.

11.1.5. L'horari de tutoria d'alumnes:

S'ha organitzat escalonant les hores a alguns nivells o fent coincidir l'hora per facilitar juntar dos o més grups (dels alumnes més majors) per assistir a xerrades, debats...

S'ha procurat que les hores de Tutoria dels grups no coincidissin amb les hores lectives de l'orientadora i així poder participar directament en algunes sessions.

a) Distribució horària:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 35 de 157



- Primer cycle d'ESO, escalonades durant la setmana.
- Tercer d'ESO, entre dilluns i dimarts a diferents hores.
- Quart d'ESO, el mateix dia i hora els tres grups.
- Primers de Batxillerat, el mateix dia i hora i no coincident amb els grups de Segon.
- Segons de Batxillerat, el mateix dia i hora els dos grups.
- CF, quinzenalment a diferents hores.
- Iniciació Professional, dues hores de tutoria en dos dies, inici i final de setmana.

b) Activitats a desenvolupar:

Hem intentat dissenyar un Pla d'acció tutorial obert a la dinàmica particular de cada grup, a les necessitats i propostes dels alumnes i dels tutors. Per cada nivell es duran a terme dos blocs d'activitats:

- Un bloc més fixe:
 - Organització del grup.
 - Tècniques de treball intel·lectual.
 - Seguiment de les avaluacions.
 - Dinàmiques de grup.
 - Orientació envers als itineraris educatius.
 - Relació amb les famílies.
- Un bloc d'activitats escollides pels alumnes per:
 - Completar la formació dels temes transversals.
 - Coneixer-se millor com a persones i com a grup.
 - Afavorir la convivència i el companyarisme.
 - Conduir les seves propostes en relació al grup, nivell o centre.

11.1.6. Objectius concrets amb el Pla d'acció tutorial:

Ens proposam cinc objectius:

- Fer de l'espai de tutoria un espai que permeti la comunicació entre tots.
- Apropar-nos a les necessitats reals de cada grup, fer unes tutories pràctiques i profitoses per cada tutor.
- Aconseguir que els alumnes participin activament en la dinàmica d'aula i de centre.
- Dissenyar activitats tutorialmentals que ens ajudin a la millor incorporació del primer cycle d'ESO i que contempli també les necessitats educatives especials.

11.2. Programa de tutoria dels CF:

11.2.1. Activitats comuns als sis grups dels quatre Cicles Fomatius:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 36 de 157



Als cicles formatius es disposa d'una hora quinzenal de tutoria i per tant resulta més limitat el programa d'activitats tutorialis.

La Cap d'estudis adjunta i l'orientadora es reuniran quinzenalment per preparar la reunió de tutors:

- Informacions generals.
- Seguiment de les FCT.
- Orientacions i pautes d'estudi.
- Demandes puntuals.

11.2.2. Organització del grup

- Jornades d'acollida (el setembre).
- Informació sobre l'organització i funcionament del centre (el setembre).
- Recollida d'informació de cada alumne: aspectes personals i escolars, (fitxa). Octubre i al llarg del curs amb els fulls de seguiment dels cinc objectius generals bàsics.
- Estudi del RRI (l'octubre).
- Exposició de les formes de participació dels alumnes en la vida del centre i estructura de participació dels representants dels alumnes (l'octubre).
- Activitats prèvies de l'elecció de delegat: definició de funcions i responsabilitats, perfil del delegat de la classe (l'octubre).
- Elecció democràtica del delegat, subdelegat i altres càrregos i/o comissions. (l'octubre).
- Reconnducció dels problemes que es presentin a nivell personal i de grup. Al llarg del curs escolar.

11.2.3. Tècniques de treball intel.lectual

- Qüestionari d'hàbits d'estudi.opcional (el novembre).
- Orientacions per l'horari d'estudi i d'esplai (l'octubre i el novembre); opcional, correcció orientadora)

11.2.4. Seguiment de les avaluacions

- Sessions de preavaluació amb els alumnes, a nivell d'avaluació individual i del grup-classe. (trimestrals)
- Avaluació de la pràctica docent (opcional-professors), mitjançant els qüestionaris dels alumnes. (trimestrals)
- Sessions de post-avaluació. (trimestrals)



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 37 de 157



11.2.5. Orientació envers als itineraris educatius

L'orientadora es coordinarà setmanalment amb el professor de FOL, per realitzar a aquest area activitats d'orientació acadèmica i professional.

11.2.6. Relació amb les famílies

- Reunions de pares a nivell de grup (l'octubre).
- Entrevistes amb pares a demanda d'ells mateixos o del tutor i/o altres professors. Al llarg del curs.
- Contactes telefònics amb els pares per facilitar la comunicació entre avaluacions.

ASPECTES ESPECÍFICS DE CADA CICLE FORMATIU:

12. ORIENTACIONS SOBRE LA UTILITZACIÓ DELS ESPAIS ESPECÍFICS I DELS MITJANS I EQUIPAMENTS TANT PER A CICLES COM PER MÒDULS PROFESSIONALS.

12.1. Departament de família professional d'administratiu

Cicle Formatiu de Gestió Administrativa:

Cicle Formatiu d'Administració i Finances:

12.2. Departament de família professional d'hoteleria i turisme:

Cicle Formatiu de Cuina:

Cicle Formatiu de Serveis de Restaurant i Bar:

Cicle Formatiu d'Allotjament:

12.3. Departament de família professional de manteniment de vehicles autopropulsats:

Cicle Formatiu d'Electromecànica de vehicles:

13. DECISIONS DELS CRITERIS SOBRE AVALUACIÓ DELS APRENENTATGES I LA PRÀCTICA DOCENT



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 38 de 157



13.1. Objectius generals:

Les ensenyances professionals tenen com a finalitat, a més de dotar l'alumnat de la formació necessària per assolir determinades competències professionals, proporcionar-los una formació polivalent, funcional i tècnica que possibiliti la seva adaptació als canvis tecnològics i organitzatius relatius a la professió i a la necessària visió integradora i global del saber professional.

En conseqüència, les ensenyances de formació professional tindran per finalitat els objectius següents:

1. Adquirir els coneixements, habilitats i destreses que possibilitin assolir les competències professionals de cada cicle formatiu en funció dels seus mòduls professional i transversals o complementaris.
2. Comprendre l'organització i característiques del sector professional corresponent.
3. Conèixer els mecanismes d'inserció professional corresponent
4. Conèixer la legislació laboral bàsica i els drets i deures que es deriven de les relacions laborals.
5. Adquirir els coneixements i habilitats per treballar en condicions de seguretat i prevenir els possibles riscos derivats de situacions laborals concretes.
6. Adquirir una maduresa professional motivadora de futurs aprenentatges i adaptacions al canvi de les qualificacions laborals.

13.2. Objectiu de l'avaluació a l' FPE:

L'avaluació és la base del procés educatiu i el referent del grau d'assoliment per part de l'alumnat de les capacitats terminals específiques de cada CF.

L'avaluació ha d'anar dirigida a comprovar si s'ha aconseguit que l'alumne:

- És capaç d'obtenir i manejar la informació i documentació necessàries per al desenvolupament del mòdul.
- Conèix, interpreta, raona i aplica els conceptes propis dels diferents mòduls.
- Té una visió globalitzadora del perfil del tècnic que es vol formar.
- Integra els coneixements que ha rebut. Es podrà comprovar mitjançant la FCT.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 39 de 157



L'avaluació serà contínua i integradora perquè d'un banda, ha de detectar les dificultats d'aprenentatge de l'alumnat en el moment en que es produeixen i, d'altre, ha de valorar necessàriament les esmentades capacitats a través dels respectius criteris d'avaluació. L'aplicació del procés d'avaluació contínua requereix l'assistència regular a les classes i activitats programades per als diferents mòduls professionals del CF.

El currículum de la formació professional vincula l'avaluació del aprenentatges assolits en els diferents mòduls amb la maduresa aconseguida per l'alumnat en relació a les capacitats terminals de cada CF i la seva competència laboral.

L'avaluació també implica que, a més de la valoració de l'aprenentatge de l'alumnat, el propi professor valori els processos d'ensenyança, la pràctica docent, la pròpia programació i el seu desenvolupament en relació a l'adequació a les necessitats educatives del centre, les característiques específiques de l'alumnat i l'evolució de les exigències del món laboral.

13.3. Eixos bàsics d'avaluació:

- **L'avaluació ha d'estar integrada en el procés d'ensenyança i aprenentatge**, ha de servir per modificar aspectes relacionats amb el mateix procés. Per açò:
 - No s'ha de centrar només amb els resultats finals, ha de proporcionar informació, tant al professorat com a l'alumnat, per tal de poder prendre iniciatives per millorar el seu treball i la pràctica.
 - L'avaluació no s'ha de limitar a determinar el número d'alumnes que superen els objectius programats, sino a discernir el progrés de cada un d'ells. L'avaluació ha de reflectir la qualitat més que la quantitat.
- **L'alumne ha de participar en l'activitat avaluadora**, almanco en dos sentits:
 - Podent percebre els avanços del seu propi aprenentatge.
 - Participant en les tasques d'avaluació de la marxa general del grup. Que les seves aportacions es tinguin en compte a través del delegat a les sessions de seguiments i avaluació.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 40 de 157



- **L'avaluació sumativa (final) ha de reunir certs requisits:**

- Definir clarament què s'avalua.
- Emprar la major varietat d'instruments d'avaluació, analitzant la seva fiabilitat i validesa.

4- Es faran tres modalitats d'avaluació: inicial, formativa i sumativa

5- **L'avaluació no ha de centrar-se exclusivament en l'alumne.** Haurà d'incloure altres elements, per exemple: El professor, el mètode (classe investigació o classe magistral), ambient de l'aula (interaccions), la pròpia programació i materials curriculars.

6- Els punts anteriors exigeixen la utilització de **tècniques variades i flexibles**. El grau de fiabilitat, i validesa, així com la dificultat i temps d'elaboració i aplicació s'han de tenir en compte pel professor.

7- El treball ha de ser fet per **l'equip de professors** que haurien d'establir uns criteris comuns d'avaluació, respectant l'autonomia personal.

13.4. El procés de l'avaluació:

Avaluació inicial: (a principi de curs)

L'inici de qualsevol aprenentatge requereix un diagnòstic per saber si l'alumne domina els continguts que tenen caràcter previ al nou aprenentatge.

Açò és vàlid no només en iniciar un cicle o curs sinó també, a la praxi diària a l'aula, en iniciar una unitat de treball o en la introducció d'un nou contingut.

La informació concreta es pot treure de l'observació directa, aplicació de diferents instruments d'avaluació, història escolar, informació dels pares,...

Avaluació contínua i integradora: (tres sessions)

-Contínua perquè està inclosa en el procés d'ensenyament/aprenentatge al qual contribueix en una triple perspectiva:

- a) evidenciar les dificultats.
- b) conèixer les causes.
- c) adequar les activitats de l'ensenyament/aprenentatge.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
PROJECTE CURRICULAR DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I.E.S. Guillem Colom Casasnovas	PC CF CUINA APROVAT CCP 26 JUNY 2007	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 41 de 157



-Integradora perquè recull tots els aspectes de la personalitat en termes de capacitats mitjançant els objectius de les àrees.

Cal detectar, per una part, com l'alumnat es situa en l'activitat escolar, el seu ritme d'aprenentatge, grau d'interacció amb el grup, dificultats i/o facilitats que troba en el procés, la influència que en el procés hi juguen els professors, materials didàctics, programació. Per altra part cal avaluar el nivell que l'alumnat va assolint sobre els referents del criteris d'avaluació adoptats per al cicle o curs.

Avaluació final: (sessió final de curs)

Cal considerar-la en el marc d'una avaluació sumativa que resumeix el moment de l'aprenentatge en què es troba l'alumne/a, el seu grau de maduresa acadèmica en relació als objectius generals de l'etapa, així com les mesures preses al llarg del procés o que cal prendre en aquests moments.

Es decidirà sobre les qualificacions finals a cada un dels mòduls, la promoció, i/o titulació



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 42 de 157



13.5. Que avaluarem:

L'avaluació dels aprenentatges de l'alumnat es realitzarà prenent com a referència les capacitats terminals i els corresponents criteris d'avaluació o objectius específics establerts per a cada mòdul professional. Els criteris d'avaluació s'han d'adequar als continguts mínims que han de ser assolits en el procés ensenyament-aprenentatge.

L'avaluació del grup es basarà en les qualificacions de cada alumne/a i en les informacions aportades pel professorat dels diferents mòduls sobre el comportament general quan a:

- actitud en relació a l'estudi
- acceptació de les normes
- convivència del grup.
- aptitud professional
- assistència a classe

El professorat també avaluarà el propi procés d'ensenyament i la seva pràctica docent en relació a l'assoliment de les capacitats terminals, de la programació i el seu desenvolupament real.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 43 de 157



PROJECTE CURRICULAR DE CICLE FORMATIU DE CUINA I PASTISSERIA

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 44 de 157



Canvis marcats amb: **vermell**

Descripció general:

El Cicle formatiu de grau mitjà pertany a la família professional d'Hoteleria i Turisme. Consta de dos cursos, amb una durada de 2000 hores, superats tots els mòduls s'obté el títol de Tècnic en Cuina.

Àmbit professional i de treball

Restauració comercial. Tradicional. Restauració evolutiva. Bars i cafeteries. Restauració col·lectiva. Pastisseries, carnisseries, xarcuteries, peixateries, marisqueries, fruiteries...

Sortides professionals

- Cuiner de qualsevol tipus d'establiment i/o allotjament.
- Cap de partida.
- Empleat de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de col·lectivitats, etc.

Accés a altres estudis

Els alumnes que hagin superat íntegrament un cicle formatiu de grau mitjà podran accedir a qualsevol modalitat de batxillerat.

Normativa

RD de títol 2219/1993 (BOE núm. , de 11 de març)
RD de currículum 146/1994 (BOE núm. , de 15 de març)

El present cicle tindrà en consideració les referències al sistema productiu i al currículum del cicle, que és concretaran al apartat següent amb les característiques de cada un dels cursos.

Referència al sistema productiu:

Una de les característiques del nou model de formació professional és la que fa referència a l'estructuració de les ofertes formatives en funció de les necessitats de qualificació del sistema productiu.

S'ha d'identificar i definir la professionalitat inherent al treball tècnic. La professionalitat és observada no només com la capacitat de desenvolupar determinades tasques més significatives, és a dir, destreses lligades a les tasques que desenvolupa el treballador, sinó com un conjunt de capacitats i de competències de les persones en el marc del sistema d'organització i relacions de les empreses.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 45 de 157



L'anàlisi dels processos productius d'un sector o sub - sector econòmic permet establir un conjunt de tasques i activitats professionals amb afinitats tecnològiques, funcionals, organitzaves, etc., en un sector econòmic concret. Defineix l'estat real de l'oferta laboral en el sí del món econòmic, i permet la delimitació d'uns perfils professionals.

El Cicle Formatiu de tècnic de cuina té com a **principal objectiu** que els alumnes obtinguin la competència professional definida, a partir del sistema productiu, per a aquest tècnic que es vol formar. El desenvolupament curricular del Cicle, en conseqüència, ha de tenir sempre present el referent del sistema productiu, que per aquest tècnic és el que s'estableix en el Títol corresponent.

Dins aquest model formatiu el context econòmic i social i els agents socials tenen una vinculació directa amb la Formació Professional. En primer lloc perquè una part de la formació s'ha de desenvolupar en un centre de treball, i en segon lloc, perquè s'ha de procurar la inserció de l'alumnat. Per tant, s'ha de respondre d'una manera global a les capacitats personals i professionals que es demanen en l'àmbit econòmic i social del Centre educatiu.

El radi d'acció de l'activitat del centre i de les sortides professionals dels alumnes són les comarques properes al centre, Sóller, Bunyola, Deià, Fornalutx, Escorca, Valldemossa i Sta Maria encara que els alumnes també poden desenvolupar les seves tasques professionals dins altres comarques, **comunitats autònomes i països**, ja que l'alumne estarà capacitat per dur a terme la seva professió dins el seu camp d'aplicació o domini professional.

Objectius generals. Entre d'altres:

- Interpretar i conjugar les diferents variables que influeixen en la confecció d'ofertes gastronòmiques per a aconseguir els atributs de qualitat, equilibri dietètic, composició variada i objectius econòmics establerts.
- Analitzar i posar a punt els processos de producció i, en el seu cas, de servei de restauració, interpretant la terminologia, simbologia, informació tècnica, procediments i mètodes, relacionant-los amb les diverses fases i processos bàsics, per a aconseguir el nivell de qualitat i rendiment necessaris.
- Analitzar i executar les operacions necessàries per a la realització d'elaboracions culinàries i de pastisseria i de forn, així com del seu acabament i decoració, identificant, utilitzant correctament i mantenint en primer nivell els equips, maquinària i utensilis de cuina, pastisseria i rebosteria.
- Interpretar, analitzar i executar les operacions necessàries per a un correcte aprovisionament i conservació d'aliments i elaboracions culinàries.
- Identificar, interpretar les propietats nutritives i comercials, associar les característiques amb les possibilitats d'elaboració i calcular les quantitats necessàries, segons el tipus d'elaboració o producte de les matèries primes bàsiques.
- Interpretar, analitzar i executar les operacions necessàries per al muntatge de serveis tipus "buffet", "self-service" o similars.
- Aplicar en tot moment les normes de seguretat i higiene, i identificar i prevenir els riscos de toxiinfeccions alimentàries.
- Utilitzar la informàtica d'usuari aplicada a la seva activitat professional, com a mitjà d'informació, comunicació i gestió dels departaments de cuina i de economat-bodega (segons la disposició de material del centre).

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 46 de 157



- Saber utilitzar i/o aplicar el marc legal, econòmic i organitzatiu que regula i condiciona les activitats professionals del sub-sector d'hoteleria, identificant els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals, i adquirint la capacitat de seguir els procediments establerts i d'actuar amb eficàcia en les anomalies que puguin presentar-se en els mateixos.
- Establir una eficaç comunicació verbal, escrita i gestual per a transmetre i rebre una correcta informació i resoldre situacions conflictives, tant en l'àmbit de les relacions en l'entorn de treball com en les relacions que, en el seu cas pugui desenvolupar amb potencials clients.
- Utilitzar i buscar vies d'informació i formació relacionades amb l'exercici de la professió que li possibiliten el coneixement i la inserció en el sector d'hoteleria i turisme, i l'evolució i adaptació de les seves capacitats professionals als canvis tecnològics i organitzatius que produiran al llarg de tota la seva vida activa.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 47 de 157



Característiques del primer curs

de cicle formatiu de grau mitjà de cuina. Diürn

Nominal del curs : 1040 hores any

Mínim del curs : 960 hores / any

N. d'hores /any: Durada bàsica (el del DCB); Nominal (el que oferta el centre); Mínim (el que es compromet a assegurar el centre), **Alumne (el que ha de cursar l'alumne com a mínim per a assegurar-se la consecució dels objectius, en cas contrari no assoliria els continguts mínims del mòdul i no el superaria, quedant aquest pendent per una possible avaluació final)**

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 2	Preelaboració i conservació d'aliments	320 hores * 10 hores	335	320	256
Nuclis temàtics de contingut	1.Maquinària, equipaments i estris per a la producció culinària. 2.Bateria i utilatge. 3.Matèries primes. 4.Preelaboració de producte 5.Conservació . 6.Regeneració de productes. 7.Seguretat i prevenció a las zones de producció culinària.				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 3	Tècniques culinàries	320 hores * 10 hores	335	320	256
Nuclis temàtics de contingut	1.Familiarització amb l'entorn, la maquinària i les eines de treball. 2. Terminologia bàsica culinària 3. Fondos Bàsics i complementaris. 4.Salses bàsiques i derivades. 5.Elaboracions elementals 6.- El peix. 7- Els mariscs i moluscs. 8. Les Carns.				

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 48 de 157



Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 7	Administració , gestió i comercialització de la petita empresa	95 hores * 3 hores	105	95	76
Nuclis temàtics de contingut	1.L'empresa, formes jurídiques i constitució. 2.Gestió administrativa 3.Gestió comercial. 4.Obligacions fiscals. 5.Gestió personal. 6.Projecte empresarial				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 8	Llengua estrangera	95 hores *3hores	105	95	76
Nuclis temàtics de contingut	1.Ingles d'atenció al públic: situacions generals i situacions específiques d'hoteleria 2.Vocabulari: Food and drinks. Tècniques culinàries. 3.Grammar:Respàs i ampliació de l'expressió en present passat i futur. Llibre Power base. Students and study Book. Beginner amb Elementary. Ed. Longman.				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 11	Formació i orientació laboral	65 hores * 2 hores	80	65	52
Nuclis temàtics de contingut	1.Salud laboral. 2.Legislació i relacions laborals. 3.Orientació i inserció socio-professional.				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne
--------------	--------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	---------------

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 49 de 157



		* hores setmanals			80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 9	Relacions en l'entorn del treball	65 hores *2 hores	80	65	52
Nuclis temàtics de contingut	1. La comunicació en l'empresa. 2.Negociació. 3.Sol.lució de problemes i presa de decisions. 4.Estil de comandament. 5.Conducció i Direcció d'equips de treball. 6.La motivació a l'entorn de treball.				

Característiques del segon curs
de cicle formatiu de grau mitjà de cuina. Diürn

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 50 de 157



Nominal del curs : 1040 hores any

Mínim del curs : 1040 hores / any

N. d'hores /any: Durada bàsica (el del DCB); Nominal (el que oferta el centre); Mínim (el que es compromet a assegurar el centre) **Alumne (el que ha de cursar l'alumne com a mínim per a assegurar-se la consecució dels objectius, en cas contrari no assoliria els continguts mínims del mòdul i no el superaria, quedant aquest pendent per una possible avaluació final)**

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada
--------------	--------------------	---	--------------------------------	-----------------------------	--

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES		MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà		PC CF CUINA	
		Rev. Juliol 2007	Pàgina 51 de 157



		setmanals			bàsica del mòdul
Mòdul 1	Ofertes gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament	95 *4 hores	95	95	76
Nuclis temàtics de contingut	1.Les empreses en restauració 2.Forneria i pastisseria artesanals 3.Alimentació i nutrició 4.Roda dels aliments 5.Susbstàncies nutritives, no nutritives i antinutritives 6.Ditètica i dietoteràpia 7.Ofertes gastronòmiques 8.Aprovisionament i departament de compres 9.Tècniques d'avaluació de preus				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 4	Rebosteria	175 hores *8 hores	175	175	140
Nuclis temàtics de contingut	<p><i>Unitat didàctica 1 (30 períodes lectius):</i> REBOSTERIA BÀSICA * Pasta de Fulls bàsica * Biscuits. * Farcits simples * Pasta choux * Bolleria</p> <p><i>Unitat didàctica 2 (30 períodes lectius):</i> REBOSTERIA AVANÇADA *Pastes estirades * Pasta de fulls compacte * Biscuit pesats o compactes * Farcits elaborats *Bolleria fullada</p> <p><i>Unitat didàctica 3 (30 períodes lectius):</i> REBOSTERIA ESPECIAL * Farciments especials (trufes, parlines, quiches dolços) *Pasta de fulls de mantega *Semi-freds *Rebosteria Nadalenca</p> <p><i>Unitat didàctica 4 (30 períodes lectius):</i> EL PA i LA FORNERIA</p> <p><i>Unitat didàctica 5 (25 períodes lectius):</i> LA XOCOLATA</p> <p><i>Unitat didàctica 6 (30 períodes lectius):</i> REBOSTERIA TRADICIONAL.</p>				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la
--------------	--------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	---------------------------------------

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES		MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà		PC CF CUINA	
		Rev. Juliol 2007	Pàgina 52 de 157



		* hores setmanals			durada bàsica del mòdul
Mòdul 5	Tècniques bàsiques de serveis i preparació d'aliments i begudes a la vista dels clients	130 hores *6 hores	130	130	104
Nuclis temàtics de contingut	1.Coneixament del mòdul 2.Familiarització en l'entorn de treball 3.Terminologia bàsica 4.Preparació prèvia de locals i equips. 5.Elaboració de plats a la vista dels clients 6.Aplicació de les tècniques de servei de trinxat, racionat i emplatat 7.Elaboració i servei de begudes no alcohòliques 8.Aplicació de les tècniques de serveis de vins. 9.Atenció al client 10.Planificació de serveis 11.Montatge de serveis 12.Finalització del servei i neteja del lloc de treball				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores setmanals	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica del mòdul
Mòdul 6	Elaboracions i productes culinàries	260 hores *12 hores	260	260	208
Nuclis temàtics de contingut	1.Analitzar elaboracions culinàries , detallant els processos d'execució 2.Preparació prèvia al treball. Posta a punt de les instal·lacions. 3.Elaboracions de cuina regional de les de les illes i conèixer les principals matèries primeres . 4.Elaboracions culinàries complexes amb denominació pròpia. 5. Salses bàsiques i derivades 6.Cuines territorials. 7. Cuina de mercat				

Mòdul	Denominació	Durada bàsica del mòdul * hores	Nominals (hores/any)	Mínim (hores/any)	Alumne 80% de la durada bàsica

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 53 de 157



		setmanals			del mòdul
Mòdul 10	Formació en centres de treball	380	380	380	380
Nuclis temàtics de contingut	<p>1.- Complir les normes de puntualitat a l'empresa, així com les de uniformitat i funcionament intern</p> <p>2.- Complir les ordres donades per part del responsable de l'FCT, donar mostres de companyerisme, subordinació i hàbits de feina</p> <p>3.- Realitzar les tasques de preparació prèvia al treball, muntatge o neteja de maquinària si cal, revisió de material a les càmeres, col·locació de les mateixes si cal.</p> <p>4.- Posada en funcionament de cuines, forns, etc.</p> <p>5.- Realitzar les tasques de neteja i racionament de peixos.</p> <p>6.- Coneixement de les principals espècies de crustacis i moluscs. Característiques i classificació</p> <p>7.- Realitzar les tasques de cocció de peixos, elaboracions culinàries amb ells, muntatge de plats o posterior conservació.</p> <p>8.- Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de carns, neteja, racionament, cocció i posterior conservació, si cal.</p> <p>9.- Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de llegums i hortalisses, correcta diferenciació de les principals espècies, correcta neteja amb elles i realització d'elaboracions culinàries.</p> <p>10.- Realitzar les tasques i coneixement de productes tals com arrossos i pastes</p> <p>11.- Coneixement de les tècniques de realització de fonsos bàsics i salses bàsiques</p> <p>12.- Coneixement de les principals elaboracions culinàries dolces destinades com a postres, aplicables al restaurant o empresa.</p> <p>13.- Coneixement de les principals elaboracions culinàries dolces destinades com a postres, aplicables al restaurant o empresa.</p> <p>14.- Coneixement de les principals tècniques de decoració i presentació</p>				

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 54 de 157



Condicions d'accés:

Cicles formatius de grau mitjà

Accés directe

- Títol de graduat en educació secundària. (R.D. 676/1993 de 7 de maig) Transitòriament : Títol de tècnic auxiliar. Títol de tècnic. Haver superat 2n de BUP 1r cicle REM. Haver superat 3r curs del Pla de 1963 d'arts i oficis o el 2n de comuns experimentals.
- Haver superat altres estudis declarats equivalents a efectes acadèmics amb alguns dels anteriors.

Accés mitjançant prova

- Certificat d'haver superat la prova d'accés a cicles de grau mitjà. Certificat d'haver superat la prova singular d'accés. Certificat d'haver superat la prova d'accés a cicles de grau superior. Certificat d'haver superat la prova d'accés a cicles d'ensenyaments d'arts plàstiques i disseny. Certificat d'haver superat la prova d'accés als estudis superiors de disseny. Certificat d'haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys.
- Altres documents que l'Administració educativa reconegui com a vàlids.
- Altres situacions. Consultau la normativa.

Requisits per presentar-se a la prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà

Si una persona no posseeix cap dels requisits d'accés directe a un cicle de grau mitjà, pot realitzar una prova d'accés si compleix alguna de les condicions següents:

- Tenir 17 anys o complir-los dins l'any natural en què es realitza la prova.

Pla per l'avaluació:

Introducció.

Aquesta és la base dels processos educatius i el referent dels graus d'assoliment per part de l'alumnat de les capacitats terminals específiques de cada cicle formatiu. Serà continua i integradora perquè, d'una banda, ha de detectar les dificultats d'aprenentatge de l'alumnat en el moment en què es produeixen; de l'altra, ha de valorar necessàriament les esmentades capacitats a través dels respectius criteris d'avaluació. L'aplicació del procés d'avaluació contínua requereix l'assistència regular a les classes i activitats programades per als diferents mòduls professionals dels cicles formatius.

El currículum de la formació professional vincula l'avaluació dels aprenentatges assolits en els diferents mòduls amb la maduresa aconseguida per l'alumnat en relació a les capacitats terminals de cada cicle formatiu i la seva competència laboral.

L'avaluació també implica que, a més de la valoració de l'aprenentatge de l'alumnat, el propi professorat valori els processos d'ensenyament, la seva pràctica docent, la pròpia programació i el seu

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 55 de 157



desenvolupament en relació a l'adequació a les necessitats educatives del centre, les característiques específiques de l'alumnat i l'evolució de les exigències del món laboral.

Que evaluam.?

S'avaluarà en primer lloc els coneixements previs que té l'alumne i que representin un requisit, les capacitats que té l'alumne per al aprenentatge, els hàbits d'estudi i de treball i l'experiència respecte a la matèria.

Tot això aprofitarà per saber els punt de sortida de cada alumne per poder preparar els docents les activitats d'ensenyament - aprenentatge de cada mòdul mes adequades al grup d'alumnes i programar la metodologia que calgui plantejar a classe sobre tot a l'hora d'organitzar el treball.

L'avaluació dels aprenentatges de l'alumnat es realitzarà en base a les capacitats terminals i els corresponents criteris d'avaluació establerts per a cada mòdul professional (és a dir, matèria). Els criteris d'avaluació s'han d'adequar als objectius i continguts mínims que han de ser assolits en el procés d'ensenyament - aprenentatge.

L'avaluació del grup es basarà en les qualificacions de cada alumne/a i en les informacions aportades pel professorat dels distints mòduls sobre el comportament general pel que fa a:

- actitud en relació a l'estudi.
- aptitud professional.
- acceptació de les normes.
- assistència a classe i convivència del grup.

El professorat també avaluarà el propi procés d'ensenyament, la seva pràctica docent en relació a l'assoliment de les capacitats terminals, de la programació i del seu desenvolupament real.

L'avaluació de les programacions dels mòduls serà competència dels departament de les famílies professionals, els quals les adequaran a principi de cada any acadèmic en funció dels resultats obtinguts.

Els punts principals a avaluar seran:

- La distribució i seqüenciació temporal dels continguts i activitats d'aprenentatge.
- La metodologia emprada i els recursos didàctics o tècnics.

L'avaluació del PCC correspondrà a la Comissió de Coordinació Pedagògica a proposta dels departaments de les famílies professionals. Les propostes de modificació del PCC seran presentades per a la seva discussió i aprovació, si cal, al Claustre de Professors en el mes de setembre.

Com Avaluam?

Estratègies i instruments d'avaluació.

Les sessions d'avaluació constituïran l'element fonamental que permetrà valorar de forma col·legiada el progrés de l'alumnat tant individualment com grup-classe. Serà realitzada pel conjunt de professors i professores de cada grup d'alumnes, coordinats pel tutor/a i assessorats, si cal, pel Departament d'Orientació.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 56 de 157



Avaluació Inicial.

Té per objectiu conèixer la situació de l'alumnat quan s'incorpora al Cicle o quan inicia un mòdul per tal d'adequar l'ajut educatiu a les seves necessitats. És fonamental per orientar correctament la component individualitzada de l'avaluació.

La pre-avaluació.

La finalitat és que l'alumnat reflexioni sobre els rendiments i les activitats desenvolupades en el període de l'avaluació. Els punts a tractar podrien ser:

- Anàlisi i valoració del rendiment acadèmic i la feina feta.
- Valoració del grup:
 - Integració i participació dels membres.
 - Convivència.
 - Actitud i motivació davant dels diferents mòduls.
 - Relacions professorat-alumnat, etc.
- Sugeriments i propostes de millora.

El tutor/a prepararà un resum amb les conclusions extretes de les sessions de tutoria pre-avaluatives.

Sessió d'avaluació del primer i segon curs.

Serà presidida i coordinada pel tutor/a amb la col·laboració del Departament d'Orientació o l'equip directiu..

1a Part És realitzarà amb la presència dels delegats/des i la seva durada serà de 15 minuts aproximadament. Els temes tractats seran els següents:

- Informació global dels tutor/a.
- Informació global del professorat.
- Informació global de l'alumnat.
- Comentaris sobre funcionament del grup

2na Part

Sense la presència dels delegats/des de grup.

- Anàlisi individualitzat de cada alumne/a, incidint sobretot en els casos més representatius.
- Conclusions i propostes. Un cop detectat l'origen de les deficiències es prendran les mesures correctores que l'equip educatiu, assessorat del Departament d'Orientació, consideri adients respecte a:

a) Adequació de la metodologia, programacions, recursos didàctics i tècnics, etc.

b) Entrevistes tutor/a-alumnat, mesures disciplinàries, consulta i, si fos pertinent, intervenció del Departament d'Orientació.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 57 de 157



Sessió d'avaluació extraordinària prèvia a la realització de la formació en centres de treball.(F.C.T) (segon curs)

El seu objectiu serà l'avaluació final dels mòduls que es cursen al centre educatiu i en ella es determinarà:

- 1) L'alumnat que està en condicions d'accedir a l'FCT, malgrat hagi de realitzar determinades activitats de recuperació i accedir a una convocatòria extraordinària d'avaluació que realitzarà en maig. Dependent del Mòdul pendent es decidirà la manera de recuperar-lo:
 - Mitjançant un treball.
 - Fent una prova, el mes de maig.

2) L'alumnat que no pot accedir a l'FCT però que podrà presentar-se a una **avaluació extraordinària** (mes de maig-juny) amb la realització d'activitats de recuperació programades per cada departament de família professional o didàctic. Durant el mes d'abril i maig es fixarà un horari de consulta i **activitats** de cada Mòdul per a que cada professor faci un seguiment personalitzat del treball dels alumnes.

3) L'alumnat que no pot accedir a l'FCT i ha de repetir íntegrament les activitats programades per a cada mòdul no superat.

4) També hi tindrà accés a la sessió extraordinària de maig l'alumnat de cicles formatius de dos cursos acadèmics de duració quan promocionin de 1er a 2on curs amb mòduls pendents.

Sessió d'avaluació final de cicle. (primer i segon curs)

Un cop realitzada la formació en centres de treball tindrà lloc l'avaluació final del cicle en la qual es complimentarà la documentació pertinent i es determinarà el compliment de les condicions per obtenir o no el títol corresponent al cicle formatiu.

Sessió extraordinària d'avaluació de setembre (primer i segon curs)

Es celebrarà pels alumnes de 1er Curs que no hagin superat els continguts del Curs i per als alumnes de segon curs que no han superat la avaluació extraordinària de maig

Expressió de les qualificacions

- 1.- El mòduls cursats al centre educatiu es qualificaran numèricament de 1 al 10 sense decimals.
- 2.- El mòdul de formació en centres de treball es qualificarà com apte/no apte, de manera conjunta entre el tutor o responsable del centre de treball i el tutor educatiu.
- 3.- La qualificació final del cicle formatiu serà numèrica, expressada de l'1 al 10 amb un decimal.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 58 de 157



Quan Avaluam?

Es realitzarà una avaluació Inicial a principi de curs per veure els coneixements previs de l'alumnat.

Al llarg del curs i com l'avaluació de la Formació Professional específica és contínua, implica al professorat de cada grup d'alumnes a reunir-se periòdicament com a Junta d'avaluació per reflexionar, debatre, acordar actuacions conjuntes i explicitar els resultats obtinguts en el procés d'aprenentatge.

L'alumne podrà ser avaluat, és a dir, qualificat en un mateix mòdul professional, un màxim de 4 vegades entre ordinàries i extraordinàries i de la FCT dues vegades com a màxim.

Cicles formatius de dos cursos de durada.

En el primer curs:

- Una avaluació per trimestre.
- Després de la tercera avaluació, se'n farà una altra ordinària amb caràcter final per els mòduls cursats al centre, per determinar o no la promoció de curs de l'alumnat.

- L'alumnat que no reuneixi les condicions de promoció en el mes de juny disposarà d'una convocatòria extraordinària en el mes de setembre a criteri de l'equip educatiu, si en aquesta no promociona repetirà íntegrament els mòduls pendents.

En el segon curs:

- Una avaluació trimestral (primer i segon trimestre).
- Una avaluació extraordinària /mes de febrer) per a l'alumnat amb mòduls pendents de primer curs.
- Després de la segona avaluació, se'n farà una de final ordinària pels mòduls cursats al centre educatiu que servirà per determinar o no l'accés de l'alumnat a l'FCT.
- Avaluació extraordinària abans de finalitzar l'FCT al mes de maig. Aquesta avaluació es realitzarà excepcionalment i a criteri de l'equip educatiu quan l'alumne hagi accedit a l'FCT amb un mòdul pendent sempre que aquest no superi el 10% de l'horari previst pel curs.
- Avaluació final del cicle formatiu complet a realitzar un cop finalitzat el període d'FCT.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 59 de 157



Condicions de promoció :

1.- Promoció de 1er a 2on curs en els cicles formatius de dos anys de duració.

Podrà promocionar:

- L'alumnat amb mòduls pendents, sempre i quan la suma de les hores no **superi el 20% de l'horari** total previst pel curs.

- L'alumnat que no reuneixi aquesta condició haurà de repetir íntegrament els mòduls no superats.

2.- Accés a la formació a centres de treball. FCT.

Hi podrà accedir:

- L'alumnat que hagi superat tots els mòduls cursats en el centre educatiu en convocatòria ordinària o extraordinària.

- Excepcionalment l'alumnat amb un mòdul pendent, de duració horària inferior **al 25% de la del curs**, sempre i quan ho determinin els 2/3 parts de l'equip educatiu.

- L'alumnat d'un cicle formatiu de dos anys de duració no podrà accedir si li queda pendent un mòdul de 1er curs.

3.- Accés a les proves d'avaluació extraordinàries:

- **L'alumnat podrà accedir a les proves d'avaluació extraordinàries quan així ho determinin el 2/3 parts de l'equip educatiu.**

Convalidació de l'FCT:

Podran convalidar el mòdul de l'FCT , a criteri de l'equip educatiu , aquells alumnes que presentin tots els següents requisits:

- Estar matriculat del mòdul a convalidar i manifestar la seva desició de convalidar-lo almenys 30 dies abans de la sessió d'avaluació prèvia a l'FCT
- Haver superat tots els mòduls del cicle
- Demostrar un any com a mínim d'experiència professional (365 dies) ; en el perfil professional del mòdul , mitjançant un certificat de la Tresoreria General de la Seguretat Social. (Informe de vida laboral)
- Certificat de l'empresa o empreses on a treballat.
- Presentar la sol.licitud d'exempció del mòdul professional de formació en centres de treball o de la fase de formació pràctica en empreses, estudis o tallers (anex XII), a la secretaria del centre, juntament a tota la documentació.

Titulació:

La superació d'aquest cicle requereix l'avaluació positiva de tots els mòduls professionals (BOE 22 /05/93)

Una vegada superats tots els mòduls s'obté el títol de Tècnic en cuina.

PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data:



IES GUILLEM COLOM CASASNOVES	MANUAL DE PROCEDIMENT	
Projecte curricular de cicle formatiu de cuina i pastisseria de grau mitjà	PC CF CUINA	
	Rev. Juliol 2007	Pàgina 60 de 157



PREPARAT: Equip educatiu	Aprovat: Equip educatiu- CCP-
Data: JUNY 2007	Data: 26 JUNY

Revisions:
Data: