



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut d'Ostalària Les-Val d'Aran



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

INSTITUT D'OSTALÀRIA LES-VAL D'ARAN PROJECTE CURRRICULAR DE CENTRE





PROJECTE CURRICULAR DE CENTRE EDUCATIU

Justifiquem el Projecte curricular de centre amb l'especificació d'un model d'intervenció educativa del centre docent.

El que pretenem amb el Projecte curricular és la creació d'un ambient educatiu determinat afavoridor d'aprenentatges significatius.

En conseqüència, pretenem que aquest model de planificació curricular sigui totalment compatible i útil des de la perspectiva de la pràctica educativa.

El primer punt a tractar són els objectius generals que apliquem a tots els cicles, que per tant són els mateixos que els del Projecte educatiu de centre.

1. Objectius generals de cicle :

En l'àmbit pedagògic

Objectius relatius a l'opció metodològica de l'equip de professors

- Seleccionar i utilitzar el material didàctic adequat a cada grup i cicle, per a potenciar el rendiment, la iniciativa, la creativitat, la motivació i l'autocrítica de l'alumne.
- Eradicar de les aules l'autoritarisme, la competitivitat i els càstigs sense cap justificació pedagògica, tot potenciant un ensenyament actiu en el qual es desenvolupin la iniciativa, la creativitat, ...
- Inserir l'acció educativa en el nostre context socio-cultural i socio-econòmic incorporant a les programacions dels diferents crèdits objectius i continguts relacionats amb l'entorn més proper als alumnes per a poder orientar-los millor cap al món laboral o d'estudis de nivell superior.
- Adaptar per a ensenyar a l'alumne amb els recursos materials i humans de que disposem, el funcionament real de les diferents empreses dels nostre entorn,



de manera que en fer la FCT treguin el màxim profit formatiu d'aquesta, facilitant així la seva inserció laboral en les empreses de la comarca i comarques veïnes.

Objectius relatius als continguts de l'ensenyament en les seves tres grans categories.

Fets, conceptes i principis.

- Comprendre i expressar missatges orals i escrits, emesos en la varietat estàndard i específica del sector hotelier del català, castellà, aranès, anglès i francès. Per a facilitar l'autoaprenentatge durant la seva estada a l'escola i després durant la seva estada a les empreses (FCT i incorporació al món laboral).
- Treballar amb el funcionament de les diferents ofertes gastronòmiques tot identificant les necessitats i gustos dels clients potencials i la seva evolució.
- Utilitzar els coneixements adquirits sobre el sector de la restauració per a resoldre problemes en la seva experiència diària, sabent demanar ajuda quan sigui necessari i reafirmant així la seguretat en un mateix.
- Desenvolupar els principis bàsics vers l'educació cap a un ofici imminentment de servei als altres.

Actituds, valors i normes:

- Assumir un règim de coeducació en el qual no hi hagi cap mena de discriminació per raó de sexe, raça o religió.
- Orientar als alumnes per a desenvolupar un principi bàsic de convivència dins l'entorn educatiu de l'escola, que després és imprescindible per a la convivència en el entorn de l'empresa i així facilitar l'assimilació d'ordres i l'escala funcional de comandaments dins l'hoteleria.
- Inculcar el respecte cap als professors dins l'escola i cap als superiors dins l'empresa, facilitant d'aquesta manera l'aprenentatge de l'alumne en els dos àmbits formatius.
- Acostumar des de l'àmbit acadèmic les normes de seguretat e higiene adaptades a la normativa vigent i així concenciar de la importància que tenen aquestes normes per a la formació d'un professional amb molt futur.



Objectius relatius a altres funcions de l'equip de professors pròpies d'aquest àmbit.

- Potenciar el treball en l'equip de professors tot coordinant les programacions didàctiques de cada un dels professors i dels diferents departaments de l'escola.
- Desenvolupar els aspectes formatius en els alumnes tot proporcionant-los una orientació escolar i professional durant la seva estada a l'escola i la seva estada a les empreses, mitjançant una tasca coordinada entre els tutors de grup, els tutors d'escola a les empreses i els tutors d'empresa.

En l'àmbit humà i de serveis

Objectius relatius a les relacions interpersonals, la regulació de la convivència, l'aula menjador, el taller de cuina, ...

- Aconseguir la implantació, el respecte i l'observança del Reglament de Règim Interior.
- Aconseguir unes relacions interpersonals satisfactòries entre els professors que facin possible instaurar un bon clima en el treball diari i la implicació de tots en el desenvolupament del PEC.
- Dins la nostra estructura de centre tenim el menjador com un aula taller on els alumnes aprenen un ofici, unes normes de convivència, en resum intentem que sigui una formació gastronòmica integral. Això mateix ho fem en l'aula taller de cuina.
- Una vegada creixi el nombre d'alumnes d'aquest centre, i disposem d'instal·lacions dignes volem concretar intercanvis amb escoles veïnes com la de Tarbes, Tolosa de Llenguadoc, Gourdan Polingac, San Sebastián, París i Londres.. són escoles que per proximitat ens ofereixen la possibilitat de compartir els nostres coneixements globals vers la formació de futurs



-
- professionals que assolirien una sèrie de coneixements diferenciadors dins la seva formació en els CFGM i CFGS de la família d'Hostalaria, i d'aquesta manera augmentar significativament els nostre prestigi com a escola europea.

2. Els objectius corresponents a cada cicle en funció, entre altres aspectes, de la seqüenciació dels continguts previstos:

2.1 *Els objectius que ha de assolir un alumne en base al currículum de cicle per passar de 1er CFGM de cuina a 2n curs de CFGM de cuina:*

- 2.1.1 Saber identificar totes les ofertes gastronòmiques que trobem al sector de l'hoteleria i la restauració, i al mateix temps relacionar-les amb el binomi tipus d'oferta – tipus de client.
- 2.1.2 Saber preparar una bona part de les elaboracions bàsiques i plats elementals de la cuina tradicional regional, nacional, internacional i creativa.
- 2.1.3 Identificar les característiques de cada producte i les aplicacions posteriors en l'elaboració o acompanyament de plats, aplicant les tècniques de preparació i presentació d'aquestes elaboracions bàsiques, per tal de realitzar els diferents tipus de plats.
- 2.1.4 Saber elaborar una part de les elaboracions bàsiques de pastisseria i rebosteria i la seva aplicació en postres de restaurant o postres en plat. Aplicant les tècniques de elaboració i presentació en plat i carro de postres.
- 2.1.5 Saber realitzar el muntatge i servei en taula i conèixer els diferents tipus de serveis. Aplicant les tècniques per al muntatge i posada a punt dels equips, mobiliari i parament, per tal de dur a terme el servei previst.
- 2.1.6 Preparar-se per a la inserció en el món laboral, prenent contacte amb els mecanismes d'inserció.

2.2 *Els objectius que ha de assolir un alumne per a l'acabament positiu de cicle:*

- 2.2.1 Dominar totes les tècniques de cocció i tall per a l'elaboració dels diferents tipus d'ofertes gastronòmiques que ja coneixen.
- 2.2.2 Conèixer les característiques de la varietat més amplia possible del productes més usuals en cuina i pastisseria en els nostres dies.
- 2.2.3 Saber portar a terme les elaboracions més tradicionals en rebosteria i les seves aplicacions a les postres de restaurant o en plat.



- 2.2.4 Saber realitzar el muntatge i servei en taula coneixent els diferents tipus de serveis (anglesa, russa, francesa, bufet ...). Aplicant les tècniques pel muntatge i posada a punt dels equips, mobiliari i parament, per tal de dur a terme el servei previst.
- 2.2.5 Dissenyar un menú o carta identificant les prestacions i capacitat dels recursos humans i materials, l'oferta del mercat de gèneres, les normes de dietètica – nutrició i normes higienicosanitàries vigents. Per tal de confeccionar les ofertes gastronòmiques adequades.
- 2.2.6 Planificar les necessitats de mercaderies per a dur a terme les diferents ofertes que és proposen als clients.
- 2.2.7 Elaborar un projecte de creació d'una empresa, determinant els objectius, la ubicació, l'organització i els recursos, seleccionant la promoció més adient per tal de gestionar una empresa per compte propi.
- 2.2.8 Estar preparats per a la inserció laboral, coneixent les seves capacitats per a complir amb els seus drets i deures davant l'empresari.
- 2.2.9 Sortir de l'escola amb el certificat de manipulador d'aliments per a l'hoteleria segons el RD 202/2000 d'11 de febrer.

3. La selecció de les metodologies més adients:

Les metodologies ben desenvolupades i concretes per a cada crèdits les extraurem de les programacions de cada professor, ja que la renovació any rere any del claustre de professors no ens deixa gaires opcions.

Els criteris metodològics més generals els extraurem del Projecte Educatiu de Centre i són els següents:

En l'àmbit pedagògic

Objectius relatius a l'opció metodològica de l'equip de professors

- Seleccionar i utilitzar el material didàctic adequat a cada grup i cicle, per a potenciar el rendiment, la iniciativa, la creativitat, la motivació i l'autocrítica de l'alumne.



- Eradicar de les aules l'autoritarisme, la competitivitat i els càstigs sense cap justificació pedagògica, tot potenciant un ensenyament actiu en el qual es desenvolupin la iniciativa, la creativitat, ...
- Inserir l'acció educativa en el nostre context sòcio-cultural i sòcio-econòmic incorporant a les programacions dels diferents crèdits objectius i continguts relacionats amb l'entorn més proper als alumnes per a poder orientar-los millor cap al món laboral o d'estudis de nivell superior.
- Adaptar per a ensenyar a l'alumne amb els recursos materials i humans de que disposem, el funcionament real de les diferents empreses dels nostre entorn, de manera que en fer la FCT treguin el màxim profit formatiu d'aquesta, facilitant així la seva inserció laboral en les empreses de la comarca i comarques veïnes.

Objectius relatius als continguts de l'ensenyament en les seves tres grans categories.

Fets, conceptes i principis.

- Comprendre i expressar missatges orals i escrits, emesos en la varietat estàndard i específica del sector hotelier del català, castellà, aranès i francès. Per a facilitar l'autoaprenentatge durant la seva estada a l'escola i després durant la seva estada a les empreses (FCT i incorporació al món laboral).
- Treballar amb el funcionament de les diferents ofertes gastronòmiques tot identificant les necessitats i gustos dels clients potencials i la seva evolució.
- Utilitzar els coneixements adquirits sobre el sector de la restauració per a resoldre problemes en la seva experiència diària, sabent demanar ajuda quan sigui necessari i reafirmant així la seguretat en un mateix.
- Desenvolupar els principis bàsics vers l'educació cap a un ofici imminentment de servei als altres.

Actituds, valors i normes:

- Assumir un règim de coeducació en el qual no hi hagi cap mena de discriminació per raó de sexe, raça o religió.
- Orientar als alumnes per a desenvolupar un principi bàsic de convivència dins l'entorn educatiu de l'escola, que després és imprescindible per a la



convivència en el entorn de l'empresa i així facilitar l'assimilació d'ordres i l'escala funcional de comandaments dins l'hoteleria.

- Inculcar el respecte cap als professors dins l'escola i cap als superiors dins l'empresa, facilitant d'aquesta manera l'aprenentatge de l'alumne en els dos àmbits formatius.
- Acostumar des de l'àmbit acadèmic les normes de seguretat e higiene adaptades a la normativa vigent i així concenciar de la importància que tenen aquestes normes per a la formació d'un professional amb molt futur.

4. **La concreció de criteris i la selecció de les formes d'avaluació adequades a les característiques de l'alumnat i als propòsits educatius. I els criteris per a l'avaluació del procés d'ensenyament i d'aprenentatge i de la pràctica docent dels professors.**

Replantejant aquest punt contestarem a les qüestions: què avaluar?, com avaluar?, quan avaluar? I quan recuperar?.

4.1 Què avaluar?

- cada professor individualment avaluarà els coneixements previs dels alumnes en la seva matèria, realitzant un tipus de prova escrita o oral. D'aquesta prova inicial tenim que intentar treure amb quina motivació inicial be aquest alumne, el nivell de comprensió, escriptura, ...
- el tutor de grup haurà d'aprofundir més en qüestions socio-econòmiques, culturals, informes de l'EAPS o altres centres de assessorament psicopedagògics, situació familiar, ... Tot un seguit d'informació valuosa que després compartirà amb el claustre.
- En els crèdits pràctics s'avaluarà en cada sessió:
Uns objectius: puntualitat, higiene, treball en equip, tècniques culinàries, autocrítica, iniciativa en el treball, facultat de resolució de problemes.
Uns conceptes: tècniques culinàries, conservació d'aliments, preelaboració d'aliments, elaboracions de productes culinaris, rebosteria.
I unes actituds: comportament, ordre en el treball, respecte a tothom, mantenició de la maquinària i estris de treball, higiene personal i del lloc de treball, uniformitat i eines.
- En els crèdits teòrics s'avaluarà en cada sessió:



Uns objectius: Assimilació de conceptes en relació a les activitats pràctiques, relació de tots els continguts tractats a l'aula amb el context econòmic i la realitat que ens envolta, motivar l'autoaprenentatge, ensenyar a responsabilitzar-se amb la realització de les tasques encomanades, ensenyar a acceptar-se a si mateix, ensenyar a autoavaluar-se.

Uns continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals: aquestos dependran de la matèria a impartir, segons els desplegament curricular del crèdit.

Unes actituds: Puntualitat, comportament, ordre i pulcritud, acceptar els drets i deures dels alumnes, la responsabilitat alhora de fer les tasques encomanades, higiene personal i de la classe, autonomia per a la resolució de problemes.

4.2 Com avaluar?

- Seguin els criteris metodològics detallats en el punt anterior.
- En els crèdits teòrics s'avaluarà l'apartat de continguts amb un 60% de la nota. A l'apartat de procediments serà d'un 20% i a l'apartat d'actituds serà el 20% restant de la nota.
- En els crèdits pràctics s'avaluarà un apartat especial e indissoluble els conceptes, les actituds, els objectius i els procediments amb un 50% de la nota, la resta s'avaluarà amb un 25% les proves teòriques i amb un altre 25% les proves pràctiques, en aquestes tenim que torna a valorar els conceptes, les actituds, els objectius i els procediments. D'aquesta manera si fos el cas de poder avaluar unes proves pràctiques aquest 25% de la nota quedaria sumat al 50% del primer apartat.

4.2 Quan avaluar?

- L'avaluació és continua en els crèdits pràctics i en llengua estrangera, en la resta de crèdits serà trimestral. Això vol dir que cada sessió de cada crèdit el professor avalua: uns objectius, uns continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals i unes actituds. Així doncs el professor ha de buscar que cadascun dels alumnes en particular trobi un marc ric en estímuls i significats educatius que en promogui un desenvolupament i un creixement òptims (la motivació personal del alumne).
- Els exàmens és fan per trimestre i dins de cada trimestre s'han de fer unes proves parcials on el professor veu la progressió de cada alumne abans del examen final de trimestre.



- Les notes han de ser numèriques, agafant un decimal en les proves parcials i sense decimal en la nota final de curs i cicle.

4.3 *La recuperació.*

- Les recuperacions dels crèdits teòrics és farà dins el següent trimestre més una convocatòria final per al juny.
- Contemplem la possibilitat de realitzar treballs complementaris per part de l'alumnat i estructurat pel professor, ja sigui per pujar nota o per aconseguir algun decimal per al suficient. Queda a criteri del professor que ho ha de detallar en la seva programació.
- La recuperació dels crèdits pràctics és en sí mateixa complicada, partim de que és una avaluació continuada i una vegada superada la tercera avaluació pot aprovar tot el curs a l'igual que al suspendre pot suspendre tot el curs. Aleshores aquí hem de valorar cada cas en particular i veure si és convenient la repetició del curs sencer o només les hores suspeses. Aquesta és una decisió de claustre. En casos especials (alumnes d'incorporació tardana, malalties de llarga durada, ...) contemplem la possibilitat de recuperar les hores amb contractes laborals, previ disseny del pla d'activitats amb el cap de cuina o responsable de l'empresa.
- Contemplem les recuperacions dels diferents crèdits teòrics amb la realització per part de l'alumne de treballs complementaris.

4.4 *La promoció de curs i acabament de cicle.*

- L'Alumne/a que, tingui pendents de superar crèdits, la suma d'hores no sigui superior al 25% de la durada del curs (1er o 2on), podrà accedir al curs següent, en el cas de cursos de un any acadèmic hauran de repetir curs o mirar les convalidacions per a matricular-se a un altre cicle de grau mitjà de la mateixa família. Se l'informarà de les recuperacions i podrà presentar-se directament a les convocatòries extraordinàries dels crèdits pendents sense repetir-los.

L'Alumne/a que, un cop realitzada la convocatòria extraordinària, tingui pendents de recuperar crèdits, la suma dels quals sigui superior al 25% de les 1000 hores que cursarà en el primer curs, haurà de cursar de nou de forma presencial els crèdits pendents de superació o en cas de no ser possible,



arribar a un acord amb el professor que imparteix el crèdit. Podrà accedir al curs següent i cursar-hi tots els crèdits que organitzativament sigui possible.

- Pot haver-hi casos en que els alumnes finalitzin un cicle i vulguin seguir la seva formació en grau mitjà en una altra especialitat en la mateixa família professional. En aquests casos a l'alumne li convalidem tots els crèdits amb els continguts curriculars idèntics. El cas especial de la superació d'un cicle d'un any com es Pastisseria i Forneria i que l'alumne vulgui incorporar-se a un altre cicle de dos anys com és el cas de Cuina, el Claustre de professors en la junta d'avaluació de final de curs pot decidir amb el previ estudi personal de l'alumne/a que, aquest en condicions especials i amb una adequació d'horaris pugui matricular-se en segon curs. Les condicions aprovades son: tenir superats tots el crèdits pràctics, FCT i de tecnologia amb una mitjana mínima d'un 6, tenir una experiència laboral en cuina (contractes laborals) mínima de tres mesos, i tenir aprovat el crèdit creat amb hores de lliure disposició Tecnologia Alimentaria (C-11). Al segon curs haurà de fer tots els crèdits teòrics pendents de superació del CFGM de Pastisseria i Forneria (màxim dos).

4.5 *L'avaluació de la FCT*

- En aquest crèdit s'avaluarà l'assimilació dels objectius terminals marcats pel desplegament curricular.
- El 50% de la nota vindrà donada pel tutor d'empresa, aquest deixarà anotades les seves valoracions en els fulls de control que el/la coordinador/a de la FCT li lliurarà juntament amb el conveni i les clàusules del mateix.
- L'altre 50% de la nota vindrà donada pel tutor d'escola (tutor de la FCT) i el coordinador de la FCT, de les seves valoracions obtingudes de les entrevistes personals amb el tutor d'empresa i l'alumne.
- La nota s'expressarà numèrica en les notes trimestrals i com a APTE o NO APTE en la final tal com ho diu la normativa.

4.6 *Funcionament de la Junta d'avaluació*

- De juntes d'avaluació hem fem tres d'ordinàries (trimestrals) i una extraordinària en juny.



- La junta d'avaluació té la potestat de decidir canvis de notes si les 2/3 parts dels professors que la componen estan d'acord.
- La puntuació serà sempre numèrica: als CFGM anirà sense decimal en les convocatòries ordinàries i les notes final de cicle amb un decimal. En els CFGS la nota final anirà amb dos decimals.
- La convocatòria extraordinària del juny en la seva junta d'avaluació final decideix: els alumnes que poden passar d'un curs a un altre, els alumnes que poden finalitzar el cicle, els alumnes que passen d'un CFGM a l'altre i en les condicions que passen i els alumnes que han de repetir curs. Tot això quedarà anotat pel tutor de cada curs a l'acta de la junta d'avaluació, juntament amb les mesures complementàries que s'hagin concretat per a un alumne, aplicant el punt 4.4.

5. L'organització, l'orientació i el seguiment de l'acció tutorial dels alumnes.

- *Els objectius de l'acció tutorial són:* Afavorir la integració i participació dels alumnes al centre. Realitzar un seguiment personalitzats del procés d'aprenentatge de cada alumne del seu grup. Facilitar el desenvolupament vocacional i la presa de decisions respecte al futur professional.
- *La metodologia a seguir és:*
 - Partim de que cada professor ha de ser tutor alhora del seu grup classe.
 - El tutor oficial del grup ho serà durant el temps de durada del cicle (2 anys CFGM de cuina, 1 any CFGM de Pastisseria i Forneria i 1 any CFGM de Restaurant Bar).
 - El tutor te assignada una hora de tutoria, fora del horari lectiu, a la setmana. En aquesta hora el tutor anota al seu quadern de tutoria tota la informació que pugui vers l'entorn social, cultural, econòmic ... de cada un dels alumnes, concerta entrevista personal amb els pares i els informa del seu horari concret de tutoria.
 - El tutor informa dels horaris del centre (crèdits, fotocòpies, vestuaris, ...), del reglament de règim interior, del calendari escolar, de les activitats extraescolars, dels períodes de la FCT, dels fulls justificatius de faltes a classes, ...
 - Als claustres de professors el tutor aportarà el fruit del seu seguiment personalitzat de cada alumne del seu grup.
 - Tots el professors tenen l'obligació d'informar al tutor de qualsevol incident produït en la seva classe amb un alumne. Aquest comunicat és farà per escrit i



detallant: la data, l'hora, el crèdit, el lloc (taller teòric o pràctic), l'explicació del succés i la seva assignatura (Full de comunicats d'incidències al tutor).

- L'acció tutorial a la junta d'avaluació: el tutor de grup llegeix i comenta alumne per alumne les seves anotacions prèvies al seu quadern. Després recull a l'acta d'avaluació els comentaris i decisions preses per la junta vers cada alumne i cada crèdit o mòdul en el full oficial, d'aquest full ho ha de passar a un disquet i introduir tots els alumnes del seu grup amb les anotacions pertinents, treu còpia d'aquest full el signa i lliura al secretari/a del centre els originals signats i el disquet per a arxivar-ho.

6. Els criteris i procediments per a l'atenció a la diversitat de l'alumnat i la realització de les adaptacions curriculars necessàries per alumnes amb necessitats educatives especials.

- En el cas de que es doni la necessitat d'adaptacions curriculars serà preceptiu l'informe de l'EAP per justificar aquestes adaptacions que podran ser:
- Significatives: apareixerà a l'expedient de l'alumne amb l'informe de l'EAP i les adaptacions que s'hagin fet als objectius generals o específics de cadascun dels crèdits en funció de la necessitat específica.
- No significatives: mantenint els objectius curriculars s'hauran d'adaptar els materials i recursos pedagògics així com els mètodes i criteris d'avaluació.
- Totes dues opcions requeriran d'una programació específica que s'adapti el més possible a les necessitats de l'alumne.
- En el cas dels majors d'edat que estan fora de l'àmbit de l'EAP es requerirà l'informe d'un facultatiu que acrediti aquesta necessitat educativa especial.