CUADERNO DEL ALUMNO

Curso 2023 / 24

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

FONDO SOCIAL EUROPEO
"El FSE invierte en tu futuro"

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Programa cofinanciado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y por el Fondo Social Europeo

PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO FORMACIÓN Y EDUCACIÓN. FSE 2014-2020

CICLO DE GRADO BÁSICO:

Cocina y Restauración

Centro Concertado Diocesano María Madre - Politecnos

Avda. Eloy García de Quevedo s/ n

09006 Burgos

www.mariamadre.es

Tfno.: 947221952

Fax: 947227107

LEMA DEL CURSO

EQUIPO DIRECTIVO

Dirección Titular..... ANDRÉS PICÓN

Dirección de Centro/Formación Profesional.....ANA BOADAS

Dirección Obligatorias..... M.ª ELENA LÓPEZ-GÓMEZ

Jefatura de Estudios .....ÁLVARO SAN SALVADOR

Coordinador de Pastoral ..... FÉLIX DÍEZ DÍEZ

CALENDARIO ESCOLAR

DÍA DE INICIO: 13 SEPTIEMBRE			**DÍA DE FINALIZACIÓN:** 23 JUNIO	
Mes	**Días festivos**	**Navidades**	**Semana Santa**	**Días no lectivos**
Septiembre				
Octubre	12			13
Noviembre	1			
Diciembre	6 y 8	23/12 al 07/01 ambos inclusive		7
Enero				
Febrero	12 Y 13 Carnaval			
Marzo			Del 23 al 02 ambos inclusive	
Abril	23			23
Mayo	1 y 31			
Junio				

FECHAS EVALUACIONES Y HOJAS DE SEGUIMIENTO

FECHAS DE NOTAS DE 1º CURSO				
1ª Evaluación	**2ª Evaluación**	**3ª Evaluación**	**1ª Final**	**2ª Final**
12 diciembre	18 de marzo	10 Junio	18 junio	26 junio

FECHAS DE NOTAS DE 2º CURSO					
1ª Evaluación	**2ª Evaluación**	**Pendientes**	**FINAL Previa FCT**	**Pendientes**	**FINAL**
12 diciembre	21 de marzo	8 de abril	11 de abril	17 Junio	20 de junio

* Las fechas de la entrega de notas son aproximadas y pueden sufrir variaciones que serán comunicadas a loa alumnos con suficiente antelación.

SERVICIOS QUE OFRECE EL CENTRO

SERVICIO	HORARIO	PRECIO
MADRUGADORES	De 7.45 a 9.00 Desde el 07 de septiembre	* 30 euros mensuales
MADRUGADORES (Días Sueltos)		5 euros cada día
COMEDOR ESCOLAR	De 14.00 a 16.00 Desde el 07 de septiembre	100 euros mensuales
COMEDOR ESCOLAR (Días sueltos)		5 euros cada día
TALLERES	De 16.00h. a 17.00h.	Gratuito
ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES	De 17.00h a 18.00h. De 17.00h a 18.30h.	Depende de la actividad

* Consultar descuentos por nº de hijos

Atención desde las 7:45 de la mañana.

ESTRUCTURA DEL CICLO DE GRADO BASICO: COCINA Y RESTAURACIÓN

Titulación oficial

Plan de Formacion: dos cursos académicos (2000 horas)

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro educativo		Centro de trabajo
		Curso 1º	Curso 2º	
		33 semanas (horas/semana)	25 semanas (horas/semana)	8 semanas (horas totales)
3005.Atención al Cliente **(AC)**	75		3	
3009.Ciencias Aplicadas I **(CAP I)**	165	5		
3011. Comunicación y sociedad I **(CyS I)**	198	6		
3012.Comunicación y sociedad II **(CyS II)**	175		7	
3034. Técnicas Elementales de Preelaboración (**TEP)**	165	5		
3035. Procesos Básicos de Producción culinaria **(PBPC)**	231	7		
3036. Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación **(ACMPHM)**	99	3		
3037. Técnicas Elementales de Servicio (**TES)**	175		7	
3038. Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas **(PBPAB)**	150		6	
3039. Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering **(PMMCC)**	66	2		
3041. Formación en centros de trabajo **(FCT)**	260			260
3042. Ciencias Aplicadas II **(CAP II)**	150		6	
Tutoría I	66	2		
Tutoría II	25		1	
TOTAL	**2000**	**30**	**30**	**260**

HORARIO DEL CURSO

Curso 2023/2024 1 º Cocina y Restauración	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30 – 9:20	Ciencias Aplicadas I (1-11)	Ciencias Aplicadas I (1-11)	Ciencias Aplicadas I (1-11)	Comunicación y Sociedad INGLÉS (1-11)	Comunicación y Sociedad INGLÉS (1-11)
9:20 – 10:10	Ciencias Aplicadas I (1-11)	Comunicación y Sociedad I (1-11)	Comunicación y Sociedad I (1-11)	Comunicación y Sociedad I (1-11)	Comunicación y Sociedad I (1-11)
RECREO					
10:10 – 11:00	TUTORIA (1-11)	TEP (TALLER)	PBPC (TALLER)	TEP (1-11)	Ciencias Aplicadas I (1-11)
11:35 – 12:30	APROVISIONA (1-11)	TEP (TALLER)	PBPC (TALLER)	PBPC (TALLER)	Recreo TUTORIA (1-11)
12:30 – 13:25	APROVISIONA (TALLER)	TEP (TALLER)	PBPC (TALLER)	PBPC (TALLER)	CATERING (1-11)
13:25 – 14:15	APROVISIONA (TALLER)	TEP (TALLER)	PBPC (TALLER)	PBPC (TALLER)	CATERING (1-11)

2º curso 2023/2024	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30 – 9:20	Comunicación y Sociedad II INGLÉS (1-12)	Técnicas de servicio (1-12)	Comunicación y Sociedad II (1-12)	Atención al cliente (1-12)	Técnicas de servicio (1-12)
9:20 – 10:10	Comunicación y Sociedad II (1-12)	Atención al cliente (1-12)	TUTORIA (1-12)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (TALLER)	Técnicas de servicio (1-12)
10:10 - 11:00	Atención al cliente (1-12)	Comunicación y Sociedad II (1-12)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (1-12)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (TALLER)	Técnicas de servicio (1-12)
RECREO					
11:35 – 12:30	Técnicas de servicio	Comunicación y Sociedad II (1-12)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (TALLER)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (TALLER)	Comunicación y Sociedad II (1-12)
12:30 – 13:25	Técnicas de servicio	Ciencias aplicadas II (1-12)	PB Preparación Alimentos y Bebidas (TALLER)	Ciencias aplicadas II (1-12)	Ciencias aplicadas II (1-12)
13:25 – 14:15	Técnicas de servicio	Ciencias aplicadas II (1-12))	Comunicación y Sociedad II INGLÉS (1-12)	Ciencias aplicadas II (1-12)	Ciencias aplicadas II (1-12)

RELACIÓN DE PROFESORES Y MÓDULOS

Primer curso
Tutor: Eduardo Luengo
email: eduardo.luengo@mariamadre.es

• Técnicas Elementales de Preelaboración (TEP) ..... Elena Miniño

• Procesos Básicos de Producción culinaria (PBPC) ..... Elena Miniño

• Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación (ACMPHM) ..... Eduardo Luengo

• Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering (PMMCC) ..... Eduardo Luengo

• Comunicación y Sociedad I – Lengua, Historia y Geografía (CyS I) ..... Víctor Gutiérrez

• Comunicación y Sociedad I – inglés (CyS I) ..... Víctor Gutiérrez

• Ciencias Aplicadas I (CAP I) ..... Beatriz González

Segundo curso
Tutora: Purificación Navas
e-mail: purificacion@mariamadre.es

• Técnicas Elementales de Servicio ..... Elena Miniño

• Atención al cliente (AC) ..... Elena Miniño

• Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas .. Purificación Navas

• Comunicación y Sociedad II – Lengua, Historia y Geografía (C y II) ..... Víctor Gutiérrez

• Comunicación y Sociedad II – inglés (CyS II) ..... Víctor Gutiérrez

• Ciencias Aplicadas II (CAPII) ..... Sara Ortega

• Formación en Centros de Trabajo (FCT) ..... Elena Miniño

TE INTERESA SABER...

Convocatorias.

Cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en ocho convocatorias ordinarias, excepto el módulo de Formación en Centro de Trabajo que será evaluado en dos.

Se podrá **renunciar** a una o más convocatorias de uno o varios módulos siempre que el alumno/a haya estado en alguna de las siguientes situaciones durante el curso:

- enfermedad prolongada o accidente.
- incorporación a un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo.
- obligaciones de tipo personal o familiar que impidan la normal dedicación al estudio.
- otras circunstancias extraordinarias apreciadas por la Dirección del Centro.

La solicitud de renuncia acompañada de la documentación acreditativa se entregará en la secretaría con al menos un mes de antelación a la evaluación final del o de los módulos profesionales para los que se solicita la renuncia.

Promoción de 1º a 2º.

Los alumnos de 1º año promocionarán a 2º siempre que:

- Aprueben todos los módulos del primer curso.
- Tengan aprobado uno de los dos módulos comunes y/o que la suma de las horas de los módulos profesionales suspensos no supere las 6 horas lectivas semanales.

Titulación obtenida.

- El alumnado que supere los dos cursos de Formación Profesional Básica obtendrá el título profesional **grado básico de Cocina y Restauración y el de graduado en E.S.O**
- El título profesional básico permitirá el acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- El alumnado que no obtenga el título profesional básico recibirá la certificación académica de los módulos profesionales superados.
- Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de Grado Medio de las familias profesionales de:

  - Hostelería y Turismo
  - Industrias Alimentarias
  - Imagen personal

NORMAS DE CONVIVENCIA

Los alumnos, como miembros de la comunidad educativa, tienen el deber de observar las normas de convivencia establecidas en nuestro **Reglamento de Régimen Interno**, entre las que cabe destacar las siguientes:

- Obligación de **seguir las indicaciones del personal del centro**, sea profesorado, personal administrativo, de servicios complementarios o limpieza, para cumplir con las medidas higiénico-sanitarias que están previstas.

- El alumnado tiene el deber básico del estudio y aprovechamiento del puesto escolar que la sociedad pone a su disposición. **La asistencia a todas las clases es obligatoria**, por tanto no podrán faltar a clase sin un motivo plenamente justificado. Las faltas de asistencia se justificarán a la mayor brevedad posible y preferiblemente mediante mensajería de plataforma. El control de faltas se llevará a cabo diariamente.

- Los alumnos deberán cumplir y respetar los horarios aprobados para el desarrollo de las actividades del centro **y asistir a clase con puntualidad**, ya que la falta de ésta interfiere en el estudio de sus compañeros y dificulta gravemente el seguimiento de las actividades formativas por parte del alumno. Este curso se prestará especial atención al cumplimiento de **los horarios de ingreso** a las instalaciones, pues se ha de realizar de manera ordenada y evitando cualquier posible aglomeración, dadas las condiciones sanitarias actuales.

- Los alumnos no serán objeto de corrección ante la inasistencia al centro por razones como **huelgas o manifestaciones**, si éstas son comunicadas por el delegado de curso con una antelación de dos días académicamente hábiles. Esa circunstancia no debe interferir en el desarrollo de la programación, por lo que el profesorado podrá determinar aquellas actividades o trabajos oportunos que eviten la interrupción del proceso formativo.

- Los alumnos que, individual o colectivamente, causen daños de forma intencionada o por negligencia a las instalaciones del Centro o su material, quedan obligados **a reparar el daño causado o se harán cargo del coste económico de su reparación.**

- Se pondrá el máximo cuidado en **mantener limpias** todas las dependencias del centro: aulas, pasillos, lavabos, patios, jardines, etc. Se utilizarán siempre las papeleras y se evitará arrojar al suelo papeles, pipas, restos de bocadillos, etc. En los casos de suciedad debida a falta de cuidado, los causantes se responsabilizarán de su limpieza.

- **En el Centro no se podrá fumar ningún tipo de tabaco ni se permitirá el uso cigarrillos electrónicos**, en todo el centro, incluyendo espacios abiertos como patios o entrada. Tampoco se tolerará **el consumo de** ningún tipo de **sustancias estupefacientes ni bebidas alcohólicas** ni se permitirán juegos que impliquen apuestas.

- Los alumnos-as asistirán al Centro **aseados y limpios**, debiendo llevar la debida **uniformidad para aquellos cursos y etapas que así esté indicado** (uniforme en infantil y primaria, así como batas y uniformes en talleres de ciclos formativos).

- Se **prohíbe** la utilización en el interior del colegio de **teléfonos móviles, reproductores de música, videojuegos portátiles, etc**. En caso de que esos aparatos perturben el normal desarrollo de las actividades, se procederá a su confiscación durante el tiempo que se estime oportuno, sin perjuicio de otras sanciones.

- **Se prohíbe la realización de fotografías y cualquier otro tipo de grabación digital** por parte de los alumnos en todo el recinto escolar.

- En caso de **ausencia de algún profesor**, el delegado de clase informará en jefatura de estudios, secretaría, conserjería o despacho de dirección. El resto de alumnos esperará en clase para recibir las indicaciones del profesor de guardia.

Faltas disciplinarias más importantes

CONDUCTAS	VALORACIÓN	
	Falta leve	**Falta grave**
Abandono del Centro educativo en horario lectivo sin permiso		X
Agresión física a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)		X
Amenaza o agresión verbal a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)		X
Desobedecer las instrucciones del docente o personal del Centro	X	
Falta de respeto a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)	X	X
Interrumpir reiteradamente el normal desarrollo de la clase	X	
Maltrato o sustracción de material del Centro o de un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)	X	X
Uso inadecuado de móviles o aparatos electrónicos	X	X
Otros (cualquier conducta disruptiva incluida en el RRI)	Según RRI	

Está prohibido el uso de móviles o dispositivos electrónicos en todo el Centro, salvo indicación expresa de los docentes.

Procedimientos disciplinarios aplicados a las conductas anteriores

1 Falta leve ----> Amonestación escrita

2 Faltas leves ----> Amonestación escrita

3 Faltas leves = 1 Falta grave ----> Amonestación escrita y modificación de horario

1 Falta grave + 1 Falta leve de reiteración ----> Modificación interna

1 Falta grave + 2 Faltas leves de reiteración ----> Modificación interna

2 Faltas graves ----> Modificación horaria de 3 a 5 días y asistencia al departamento de orientación

Más de 2 Faltas graves ----> Expediente (decisión del equipo de básica)

Con dos faltas leves = 1 grave se valorará por el equipo de básica la no asistencia a actividad complementarias y salidas.

OFERTA EDUCATIVA DEL CENTRO

CICLOS F. GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas
Educación Infantil
Estética Integral y Bienestar
Dietética

CICLOS F. GRADO MEDIO

Confección y Moda
Cocina y Gastronomía
Estética y Belleza
Gestión Administrativa
Peluquería y Cosmética Capilar
Farmacia y Parafarmacia
Cuidados Auxiliares de Enfermería

CICLOS F. GRADO BÁSICO

Cocina y Restauración
Peluquería y Estética
Servicios Administrativos.

EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Primer ciclo: De 12 a 15 años
Segundo ciclo: 16 años

EDUCACIÓN PRIMARIA OBLIGATORIA

De 6 a12 años

EDUCACIÓN INFANTIL

De 3 a 5 años