

Guia docent de l'assignatura "Direcció i Gestió de Cuina I i II"

I. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Direcció i Gestió de Cuina I i II
- ✓ **Codi:** 103729 / 103730
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016/17
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 hores)/ 6 ECTS (150 hores)
- ✓ **Període d'impartició:** 1er i 2on Semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català-Castellà
- ✓ **Professorat:** Jean Claude Aranega

II. PRESENTACIÓ

Les assignatures de Direcció i Gestió de Cuina I / II pretenen establir els paràmetres d'actuació per tal que els alumnes de segon curs del Grau en Direcció Hotelera puguin gestionar el departament de cuina d'un establiment hotelier.

Així doncs, per una banda els conceptes teòrics de la direcció i la gestió s'inclouen majoritàriament a la primera (Direcció i Gestió de Cuina I), i els continguts pràctics d'aplicació i teòric-pràctics formen part de la segona (Direcció i Gestió de Cuina II).

Les assignatures descriuen l'estructura del departament i les àrees a gestionar, incidint principalment en la gestió d'espais i la gestió del personal que forma part del departament així com la gestió de l'oferta. A partir d'aquest tres factors els alumnes aprenen a gestionar i analitzar els resultats, prendre decisions i vetllar pel control de costos del departament.

El temps total de dedicació prevista, correspon al concepte de gestió i practica de cuina on s'inclouen les practiques de formació (practiques residents) entenen-les com activitats monitoritzades que es

porten a terme a les instal·lacions del Hotel Campus, totes elles relacionades amb la preparació culinària i prestació del servei de cuina als diferents punts de venda com ara serien a la cafeteria (plats combinats), el restaurant de menú, el restaurant a la carta i el departament de banquets.

III. OBJECTIUS FORMATIUS I COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

OBJECTIUS FORMATIUS

Al finalitzar l'assignatura l'alumne/a haurà de/d' ser capaç de:

1. Portar a terme les funcions d'una partida de cuina amb eficàcia durant un servei, aplicant a cada producte la millor manipulació.
2. Realitzar les elaboracions i pre-elaboracions bàsiques de una cuina.
3. Desenvolupar una sistemàtica de treball diari en una cuina, reconèixer els problemes i establir solucions eficaces.
4. Conèixer el correcte ús de les eines i de la maquinaria de cuina i vetllar pel manteniment de les mateixes.
5. Conèixer i aplicar sistemes de neteja, desinfecció i ordre en una cuina seguint la normativa higiènic-sanitària.
6. Detectar anomalies en la recepció de mercaderies i conservació de la matèries primes, creant i aplicant mesures correctores.
7. Desenvolupar sistemes per la correcta administració dels recursos d'una cuina.
8. Aplicar noves tendències gastronòmiques a la oferta d'una cuina
9. Saber aplicar l'estil d'organització mes adequat para cada tipus de establiment hotelier.

COMPETÈNCIES I RESULTATS DE L'APRENTATGE

COMPETÈNCIA

CE4 - Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i posada en marxa, adquisició, manteniment i conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE4.1 Analitzar la estructura del sector

CE4.2 Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.

CE4.3 Conèixer les pautes essencials per a l'ambientalització i promoció.

COMPETÈNCIA

CE5 - Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les seves repercussions sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE5.1 identificar les necessitats nutritives humanes.

CE5.2 Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.

COMPETÈNCIA

CE6 - Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que deuen complir els establiments i activitats del sector.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE6.1 Conèixer les normes higièniques de manipulació d'aliments i la seva aplicació.

CE6.2 Coneix i aplica la normativa bàsica a complir pels establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentària.

COMPETÈNCIA

CE28 - Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de cuina.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE28.1 Coneix l'estructura i gestió del departament, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de cuina.

CE28.2 identifica i coneix els diferents productes i elaboracions pròpies del servei de cuina.

COMPETÈNCIA

CE30 - Aplicar la tecnologia i la practica adquirida al laboratori de pràctiques propi, sobre els departaments de restauració, cuina i allotjament, a escenaris reals.

COMPETÈNCIA

CE31 - Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE31.1 Identificar sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hotelera i de la restauració.

CE31.2 Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.

IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
- CT4 - Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- CT6 - Ser capaç de buscar informació rellevant de forma eficient.
- CT11 - Gestionar i organitzar el temps.
- CT12 - Treballar en equip.
- CT16 - Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació
- CT17 - Aplicar els coneixements a la pràctica

V. TEMARI I CONTINGUTS

BLOC TEÒRIC

1.- LA CUINA

Organigrama. *Job description*.

2.- DISTRIBUCIÓ

Tipologies de cuina i les diferents partides.

3.- APPCC

Manipuladors , bones pràctiques.

Recepció mercaderies , producció i registres.

4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS

Esmorzars: tipologies i continguts.

Dinars de treball, buffets i carta (gramatges , contingut).

Dinars especials : buffet , brunch.

Coffee Breaks: Matins i tardes.

Esdeveniments socials: aperitiu, còctel, finger; casaments i comunions; batejos i aniversaris.

Sopars de gala empreses (macro esdeveniments corporatius).

5.- COSTOS DE CUINA

Fitxes tècniques i escandalls.

Minves.

6.- COSTOS DE SERVEIS

Esmorzars.

Dinars.

Còctels i aperitius.

Sopars de gala.

7.- CONTROL DE COSTOS

Compres.

Tipologies de productes.

Tècniques darrera generació.

8.- CUINA TEMÀTICA

Tipologies i tendències.

9.- PROMOCIÓ

Food show's.

Jornades gastronòmiques.

10.- CUINA I SALUT

Al·lèrgies , diabetis, dietes especials , ideologies religioses i altres .

11.-CUINERS IL·LUSTRES

Aportacions i cost.

BLOC TEÒRIC-PRÀCTIC (PR / TPT)

- 1.- La cuina: equip i distribució. Organigrama, tipus de cuines.
- 2.- APPCC. Recepció de mercaderies, emmagatzematge, manipuladors i bones pràctiques.
- 3.- Estudi de serveis. Esmorzars, buffet, carta, room-service, brunch, coffee break, esdeveniments, càterring, etc.
- 4.- Costos a cuina. Escandalls.
- 5.- Costos de serveis. Esmorzars, buffet, menús i Bbc.
- 6.- Control de costos . Anàlisi, gestió de compres, temporalitat, games de productes i eines de gestió.
- 7.-Control de la qualitat. Rellevés, informes i analítiques.
- 8.-Seguretat a la cuina. Al·lèrgens, roba , eines i maquinària.
- 9.-Tendències a la cuina.
- 10.-Nomenclatures de cuina.

VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

- Cerra, Javier ; Dorado, José A. ; Estepa, Diego ; Garcia, Pedro E. (1997): *Gestión de Producción de Alojamientos Turísticos*. Col·lecció "Gestión Turística" ; Ed. Síntesis; 552 p.
- Dorado, José Antonio (1996): *Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo*; Col·lecció "Ciclos Formativos FP Grado Superior Hostelería" ; Ed. Síntesis; 252 pàgines.

VII. METODOLOGIES DOCENTS

METODOLOGIA DEL BLOC TEÒRIC:

- **Sessions de classes magistrals.** Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor (els alumnes tindran al CAMPUS VIRTUAL el temari basic dels temes). Es fomentarà, en tot moment, la participació de l'alumnat a l'aula; es valoraran les seves aportacions, reflexions i dubtes. Es reforçarà l'aprenentatge amb la projecció de vídeos didàctics i lectura d'articles relacionats amb el temari.

METODOLOGIA DEL BLOC TEÒRIC -PRÀCTIC (PR / TPT)

- **Sessions de Pràctiques Residents (PR).**

Al llarg de les diferents setmanes consecutives els alumnes subdividits en diferents grups que de dilluns a divendres i amb una dedicació diària de matí i tarda, realitzaran diferents activitats programades i participaran en la preparació i prestació dels diferents serveis de cuina a les instal·lacions del Hotel Campus, per tal de consolidar els coneixements sobre les diferents activitats culinàries i de gestió que es duen a terme en un establiment hotelier. Cal esmentar que en el decurs de la primera setmana s'inclouen els dies d'iniciació i per tant només s'organitzen activitats anomenades de contacte, és a dir, sense la presència de clients (operativa) per tal d'afavorir un clima d'aprenentatge òptim.

- **Sessions de preparació i prestació de servei de cuina.** On amb la constant presència per part del monitor, l'alumne realitza de forma rotativa una sèrie d'activitats en algun punt dels espais de cuina de que disposa l'hotel.

- **Sessions de feed-back.** On una vegada finalitzat el servei o l'activitat realitzada, el monitor i els alumnes reflexionen sobre el desenvolupament de l'operativa / activitat portada a terme durant el dia. Els alumnes exposen les seves vivències i sensacions així com dubtes i el monitor dur a terme les aclaracions pertinents i comenta les mesures de rectificació.

- **Sessions TPT.**

Prèvia exposició i demostració dels continguts teòrics per part del monitor, l'alumne realitza personalment l'activitat anteriorment desenvolupada. Cal esmentar que aquestes sessions es realitzen fora de les instal·lacions de l'hotel, es a dir, a les aules especialitzades de que disposa l'escola per adequar-se l'equipament al desenvolupament d'aquests tipus d'activitats (aula de demostració).

- **Visites externes (si s'escau).**

Es realitzaran visites a empreses del sector i/o conferències -demostracions de professionals. A partir d'aquestes dues activitats el professor proposarà una sèrie de treballs relacionats amb els temes tractats.

VIII. AVALUACIÓ

BLOC TEORIC - DUES OPCIONS D'AVAUACIÓ

A) CONTINUA AMB PROVA D'AVAUACIÓ FINAL:

El sistema d'avaluació s'organitza amb la presentació setmanal d'activitats autònomes (pràctiques, comprensió de textos individuals, treballs de grup i/o individuals, exposicions a l'aula, exercicis avaluadors -si s'escau-, etc.) més la prova final d'avaluació contínua d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats.

El professor titular de la matèria establirà al principi de curs la relació d'activitats a realitzar, dates i periodicitat del lliurament, avaluacions, etc. amb el percentatge d'incidència sobre la nota final de tots els continguts objecte d'avaluació contínua, així com el corresponent al de la prova final d'avaluació contínua.

Els alumnes que no superin l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes

B) ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, que trobareu a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà una única tipologia d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

BLOC TEÒRIC-PRÀCTIC (PR / TPT)

Les practiques residents son avaluades diàriament pel/s monitor/s. Es valoren els següents factors: predisposició i interès en el servei, destreses i habilitats, capacitat d'aprenentatge, capacitat de treball en equip i capacitat d'iniciativa, així com el respecte a monitor/s i companys.

La uniformitat, la presència i l'assistència suposen factors correctors molt importants fins a l'extrem de poder qualificar amb un suspens la pràctica d'aquell dia. *(Veure normativa al respecte).*

IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

TIPUS	ACTIVITAT	HORES	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
Activitats dirigides	Classes teòriques	45	1,8	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2, CE31.1
	Resolució problemes	15	0,6	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Activitats supervisades	Tutories	10	0,4	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
	Pràctiques Residents / TPT	150	6	CE4.3, CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Activitats autònomes	Elaboració de treballs	40	1,6	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2
	Estudi	40	1,6	
TOTAL		300	12	

X. TEMPORALITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA

BLOC TEORIC

SESIONS	TEMA	MÈTODE	HORES
1	LA CUINA Organigrama. <i>Job description</i> . DISTRIBUCIÓ Tipologies de cuina i les diferents partides	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
2	APPC Manipuladors , bones pràctiques. Recepció mercaderies , producció i registres.	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
3	DEFINICIÓ DE SERVEIS Esmorzars: tipologies i continguts Dinars de treball, buffets i carta (gramatges , contingut)	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
4	DEFINICIÓ DE SERVEIS Dinars especials : buffet , brunch Coffee Breaks: Matins i tardes	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
5	DEFINICIÓ DE SERVEIS Esdeveniments socials: aperitius, còctel, finger. Casaments i comunions.	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
6	DEFINICIÓ DE SERVEIS Esdeveniments socials: batejos i aniversaris. Sopars de gala empreses (macro esdeveniments corporatius)	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
7	COSTOS DE CUINA Fitxes tècniques i escandalls. Minves.	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
8	COSTOS DE SERVEIS Esmorzars. Dinars.	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
9	COSTOS DE SERVEIS Còctels i aperitius Sopars de gala	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
10	CONTROL DE COSTOS Compres Tipologies de productes	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
11	CONTROL DE COSTOS Tècniques darrera generació	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
12	CUINA TEMÀTICA Tipologies i tendències	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
13	PROMOCIÓ Food show's Jornades gastronòmiques	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
14	CUINA I SALUT	-Classe Magistral (3)	4

	Al·lèrgies , diabetis, dietes especials , ideologies religioses i altres.	-Classe Pràctica (1)	
15	CUINERS IL·LUSTRES Aportacions i cost	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4

BLOC TEÒRIC-PRÀCTIC (PR / TPT)

SESIONS	TEMA	MÈTODE	HORES (*)
1	La cuina: equip i distribució APPCC	-TPT / PR	30
2	Estudi de serveis Costos a cuina	-TPT / PR	30
3	Costos de serveis Control de costos	-TPT / PR	30
4	Control de la qualitat Seguretat a la cuina	-TPT / PR	30
5	Tendències a la cuina Nomenclatures de cuina	-TPT / PR	30

(*) Hores ECTS.

XI. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta matèria ha de potenciar la disposició de l'alumne a proposar solucions davant als problemes plantejats (creativitat) i a saber planificar les accions per tal que les solucions escollides és portin a terme, definint i quantificant els recursos necessaris.

La creativitat té relació amb la capacitat per generar idees noves viables, que influeixin en la manera de fer negocis. Implica l'adquisició de capacitats per a crear nous productes, serveis o procediments. És pot definir com la capacitat d'abordar situacions de manera original dins d'un context determinat i respondre satisfactòriament. En aquesta assignatura, es plantegen diverses activitats pràctiques, tant en el marc de l'avaluació contínua com a les pràctiques residents, que permeten a l'alumne detectar i generar oportunitats, buscar solucions a problemes i familiaritzar-se amb els instruments i tècniques per aportar idees creatives. Per fer-ho s'utilitzen tècniques de treball individual i en grup. Es plantegen als estudiants diferents alternatives per definir problemes i proposar mètodes alternatius de solució davant de les diverses situacions plantejades en la planificació i activitat diària de l'àrea de cuina.

Una vegada adquirits els coneixements bàsics sobre l'organització de l'àrea i sobre les tècniques de gestió, s'ofereix a l'estudiant l'oportunitat de prendre iniciatives. En concret, durant les seves

pràctiques residents, l'estudiant ha de realitzar un projecte de planificació d'una àrea o negoci de cuina. Es valoren, a l'avaluació, les idees de futur, així com la realització d'anàlisis d'oportunitats dins d'una situació determinada.

En les activitats pràctiques relacionades amb l'assignatura es valora especialment la capacitat de re-enginyeria de processos, de manera que es localitzin les seves errades i es plantegin millores noves.

Es promou i valora especialment la capacitat de disseny de nous productes, innovació organitzativa, a més de la incorporació de noves tecnologies, tant en logística com en sistemes organitzatius.