

Guia docent de l'assignatura "Direcció i gestió de cuina I"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Direcció i gestió de cuina I
- ✓ **Codi:** 103729
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2018/2019
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS / 150 HORES
- ✓ **Període d'impartició:** 2n curs / 1r semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català - Castellà
- ✓ **Professorat:** Jean Claude Aranega Cayuela
- ✓ **Correu electrònic:** juanclaudio.aranega@uab.cat

2. PRESENTACIÓ

L'assignatura de Direcció i Gestió de Cuina I pretén establir els paràmetres d'actuació perquè els alumnes de segon curs del Grau en Direcció Hotelera puguin gestionar el departament de cuina d'un establiment hotel·ler.

Així doncs, els conceptes més teòrics de la direcció i la gestió de l'àrea de cuina configuren majoritàriament aquesta assignatura per poder aplicar-los a la pràctica amb posterioritat.

L'assignatura descriu 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'aquests tres factors els alumnes aprenen a gestionar i analitzar els resultats, prendre decisions i vetllar pel control de costos del departament.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

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

1. Conèixer el correcte ús de les eines i de la maquinària de cuina i vetllar pel manteniment de les mateixes.
2. Conèixer sistemes de neteja, desinfecció i ordre en una cuina seguint la normativa higiènica - sanitària.
3. Detectar anomalies en la recepció de mercaderies i conservació de les matèries primeres, creant i aplicant mesures correctores.
4. Desenvolupar sistemes per a la correcta administració dels recursos d'una cuina.
5. Aplicar noves tendències gastronòmiques en l'oferta d'una cuina
6. Saber aplicar l'estil d'organització més adequat per a cada tipus d'establiment hotel·ler.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

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

RESULTATS DE L'APRENTATGE

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

CE4.3 Conèixer les pautes essencials per a la 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 han de complir els establiments i activitats del sector.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

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'APRENENTATGE

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 identificar i conèixer els diferents productes i elaboracions pròpies del servei de cuina.

COMPETÈNCIA CE31 - Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral en els establiments del sector de l'hostaleria i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

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

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

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
- 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

5. TEMARI I CONTINGUT

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, bufets i carta (gramatges, contingut).

Bosses especials: bufet, esmorzar-dinar.

Coffee Breaks: Matins i tardes.

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

Sopars de gala empreses (macro esdeveniments corporatius).

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

- Cerra, Javier; Daurat, José A .; Jara, Diego; Garcia, Pedro I. (1997): "Gestió de Producció d'Al·lotjaments Turístics" - Col·lecció "Gestió Turística"; Ed. Síntesi; 552 pàgines.
- Daurat, José Antonio (1996): "Organització i Control d'Empreses a Hostaleria i Turisme"; - Col·lecció "Cicles Formatius FP Grau Superior Hostaleria"; Ed. Síntesi; 252 pàgines.

7. METODOLOGIA DOCENT

- **Sessions de classes magistrals.** Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor (els alumnes tindran a CAMPUS VIRTUAL el temari bàsic 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 aprenentatge amb la projecció de vídeos didàctics i lectura d'articles relacionats amb el temari.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultat de l'aprenentatge
-------	-------	------	----------------------------

Tipus: 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
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Tipus: 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	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2

8. SISTEMA D'AVALUACIÓ

TRES OPCIONS D'AVALUACIÓ

A) CONTINUA AMB PROVA D'AVALUACIÓ 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, etc.) més la prova final d'avaluació contínua d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats.

El professor / a titular de la matèria establirà a 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 percentatges que s'aplicaran a cada part seran:

- a) Prova final d'avaluació contínua valdrà un **50% de la nota final**.
- b) La realització dels exercicis pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins el termini fixat, valdran un **35% de la nota final**.

- c) La resta d'activitats d'aula tindran un valor del **15% de la nota final**.

ACTIVITATS D'AVUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
examen teòric	50%	2	0.08	CE 4.2; CE 4.3; CE 5.1 CE 5.2; CE 6.1; CE 6.2.
exercicis pràctics	35%	40	1.6	CE 28.1; CE 28.2
activitats aula	15%	7	0.28	CE 31.1; CE 31.2

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

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

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

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

C) RE-AVALUACIÓ:

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

Dirigida als alumnes que en l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5.

La qualificació d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final.

Modalitat d'examen a definir pel professorat de l'assignatura.

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	1.- LA CUINA	Classe Magistral (4)	5

	Organigrama. Job description	Classe pràctica (1)	
2	2. - DISTRIBUCIÓ Tipologies de cuina i les diferents partides	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
3	3.- APPCC Manipuladors, bones pràctiques	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
4	3.- APPCC Recepció mercaderies, producció i registres.	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
5	4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS Esmorzars: tipologies i continguts.	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
6	4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS Dinars de treball, bufets i carta (gramatges, contingut).	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
7	4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS Bosses especials: bufet, esmorzar-dinar.	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
8	4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS Coffee Breaks: Matins i tardes.	Classe Magistral (4) Classe pràctica (1)	5
9	4.- DEFINICIÓ DE SERVEIS Esdeveniments socials: aperitius, còctel, finger; casaments i comunions; batejos i aniversaris. Sopars de gala empreses (macro esdeveniments corporatius). Prova d'avaluació contínua	Classe magistral (2) Classe pràctica (1) Examen	3 2

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta matèria ha de potenciar la disposició de l'alumne a proposar solucions davant els problemes plantejats (creativitat) y a saber planificar les accions perquè les solucions escollides és duguin 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 crear nous productes, serveis o procediments. Es 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 continuada com les pràctiques residents, que permeten a l'alumne detectar i generar oportunitats, buscar solucions a problemes i familiaritzar-- amb els instruments i tècniques per aportar idees creatives. Per fer - ho utilitzen tècniques de treball individual i en grup.

Un cop 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 els seus errors 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.