

**Direcció i Gestió de la Cuina I**

Codi: 103729

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	2	1

**Professor/a de contacte**

Nom: Juan Claudio Aranega Cayuela

Correu electrònic: JuanClaudio.Aranega@uab.cat

**Utilització d'idiomes a l'assignatura**

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: Sí

**Prerequisits**

No hi ha prerequisits

**Objectius**

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 hotelier.

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.

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 higiènic - 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 hotelier.

**Competències**

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació dequipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.

- Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.
- Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de cuina.
- Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les repercussions que té sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Gestionar i organitzar el temps.
- 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 les activitats del sector.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

## Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
2. Conèixer i aplicar la normativa bàsica que han de complir els establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentàries.
3. Conèixer les normes higièniques i de manipulació d'aliments i com s'han d'aplicar.
4. Conèixer les pautes essencials per a l'ambientació i promoció.
5. Conèixer l'estructura i gestió del departament, així com les competències i les habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de cuina.
6. Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.
7. Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.
8. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
9. Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.
10. Gestionar i organitzar el temps.
11. Identificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria i de la restauració.
12. Identificar i conèixer els diferents productes i elaboracions pròpies del servei de cuina.
13. Identificar les necessitats nutritives humanes.
14. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
15. Treballar en equip.

## Continguts

### 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: aperitiu, còctel, finger; casaments i comunions; batejos i aniversaris. Sopars de gala empreses (macro esdeveniments corporatius).

## Metodologia

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 l'aprenentatge amb la projecció de vídeos didàctics i lectura d'articles relacionats amb el temari.

## Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	41	1,64	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Resolució de problemes	10	0,4	2, 3, 5, 6, 12
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	2, 3, 5, 6, 12
Tipus: Autònomes			
Elaboracions de treballs	20	0,8	3, 4, 6, 7, 9, 11, 13
Estudi	20	0,8	2, 4, 6, 7, 9, 11, 13

## Avaluació

### TRES OPCIONS D'AVUACIÓ

#### A) CONTINUA AMB PROVA D'AVUACIÓ 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:

- Prova final d'avaluació contínua valdrà un 50% de la nota final.
- La realització dels exercicis pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins el termini fixat, valdran un 35% de la nota final.
- La resta d'activitats d'aula tindran un valor del 15% de la nota final.

## ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	pes	hores	ECTS	Resultatsd'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.

## Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats aula	15%	7	0,28	7, 11
Examen teòric	50 %	2	0,08	2, 3, 4, 6, 9, 13
Exercicis pràctics	35%	40	1,6	1, 5, 8, 10, 12, 14, 15

## Bibliografia

- Cerra, Javier; Daurat, José A .; Jara, Diego; Garcia, Pedro I. (1997): "Gestió de Producció d'Allotjaments 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.

