

**Direcció i Gestió de la Cuina II**

Codi: 103730

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	2	2

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

**Professor/a de contacte**

Nom: Isaac Lozano Alfaro

Correu electrònic: Isaac.Lozano.Alfaro@uab.cat

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

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: Sí

**Equip docent extern a la UAB**

Alberto Alvarez

Argelina Gonzalez

Armando Lozano

**Prerequisits**

No hi ha prerequisits

**Objectius**

L'assignatura de Direcció i Gestió de Cuina II 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 des de la pràctica.

Així doncs, els continguts pràctics d'aplicació i teòric - pràctics configuren la major part de l'assignatura Direcció i Gestió de Cuina II.

El temps total de dedicació prevista, correspon al concepte de gestió i pràctica de cuina on s'inclouen les pràctiques de formació (pràctiques residents) entenen - les com activitats monitoritzades que es duen a terme a les instal·lacions de l'Hotel Campus, totes elles relacionades amb la preparació culinària i prestació del servei de cuina als diferents punts de venda com serien a la cafeteria (plats combinats), el restaurant de menú, el restaurant a la carta i el departament de banquetes.

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

1. Dur 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 d'una cuina.
3. Desenvolupar una sistemàtica de treball diari en una cuina, reconèixer els problemes i establir solucions eficaces.

4. Aplicar l'ús correcte de les eines i de la maquinària de cuina i vetllar pel manteniment de les mateixes.
5. Aplicar sistemes de neteja, desinfecció i ordre en una cuina seguint la normativa higiènica - sanitària.
6. Detectar anomalies en la recepció de mercaderies i conservació de les matèries primeres, creant i aplicant mesures correctores.

## Competències

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar a escenaris reals la tecnologia i la pràctica adquirides al laboratori de pràctiques propi sobre els departaments de restauració, cuina i allotjament.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació de equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.
- Aplicar els coneixements a la pràctica.
- 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.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- 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. Aplicar els coneixements a la pràctica.
3. Aplicar la tecnologia i la pràctica adquirides al laboratori de pràctiques sobre els departaments de restauració, cuina i allotjament a escenaris reals.
4. Conèixer i aplicar la normativa bàsica que han de complir els establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentàries.
5. Conèixer les normes higièniques i de manipulació d'aliments i com s'han d'aplicar.
6. Conèixer les pautes essencials per a l'ambientació i promoció.
7. Conèixer l'estructura i gestió del departament, així com les competències i les habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de cuina.
8. Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.
9. Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.
10. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
11. Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.
12. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
13. Gestionar i organitzar el temps.
14. Identificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria i de la restauració.
15. Identificar i conèixer els diferents productes i elaboracions pròpies del servei de cuina.
16. Identificar les necessitats nutritives humanes.
17. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
18. Treballar en equip.

## Continguts

Gestió de costos en cuina

- Creació de receptes i escandalls
- Mètodes i exemples de fixació de preus.
- Food cost & tasca cost
- Classificació dels costos i punt d'equilibri
- Pressupostació a Banquets.
- Compte de resultats, anàlisi de marges, preus i costos. menú Engineering

Tecnologia aplicada a la gestió de costos en cuina

- Revisió d'Eines de Gestió aplicades a l'Hostaleria

Anàlisi de dades per a presa de decisions

- Reporting, presentació i interpretació de les dades per a una bona presa de decisions.

Bloc Pràctic (Pràctiques Residents / TPT s)

- Costos en cuina. Escandalls.
- Costos de serveis. Esmorzars, bufet, menús i Banquets
- Control de costos. Anàlisi, gestió de compres, temporalitat, gammes de productes i eines de gestió.
- Control de la qualitat. Comunicats de consum, informes i analítiques.
- Seguretat a la cuina. Al·lèrgens, roba, eines i maquinària.

## Metodologia

La docència del bloc teòric-pràctic (docència a l'aula) es realitza durant el 2n semestre del curs i configura el 20% de l'assignatura. Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor (els alumnes tindran en el CAMPUS VIRTUUAL el temari bàsic dels temes). Es fomentarà, en tot moment, la participació de l'alumnat a l'aula. També s'organitzaran sessions pràctiques en què els alumnes hauran de realitzar activitats relacionades amb els continguts teòrics analitzats en les sessions magistrals.

La docència del bloc pràctic (Pràctiques Residents / TPT s) es desenvolupa al llarg de tot el curs en les instal·lacions de l'Hotel-Escola Campus i configura el 80% de l'assignatura. Aquestes pràctiques, per les seves característiques, tenen uns torns i horaris diferents als estipulats per a la docència a l'aula.

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 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 transcurs de la primera setmana s'inclouen els dies d'iniciació i per tant només s'organitzen activitats trucades 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, i alumne realitza de forma rotativa una sèrie d'activitats en algun punt dels espais de cuina dels disposats a l'hotel.

- Sessions de feedback. On una vegada finalitzat el servei o activitat realitzada, el monitor i els alumnes reflexionin sobre el desenvolupament de l'operativa / activitat duta a terme durant el dia. Els alumnes exposen les seves vivències i sensacions així com dubtes i el monitor realitzar els aclariments pertinents i comenta les mesures de rectificació.

Sessions TPT.

Prèvia exposició i demostració dels continguts teòrics per part del monitor alumne realitza personalment l'activitat anteriorment desenvolupada. Cal esmentar que aquestes sessions es realitzen fora de les

instal·lacions de l'hotel, és a dir, a les aules especialitzades de què disposa escola per adequar - se li equipament al desenvolupament d'aquest 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.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

## Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	11,25	0,45	4, 5, 6, 7, 11, 14, 15, 16
Resolució de problemes	3,75	0,15	4, 5, 7, 8, 15
Tipus: Supervisades			
Practiques residents 7 TPT	63,2	2,53	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18
Tutories	2	0,08	4, 5, 7, 8, 15
Tipus: Autònomes			
Elaboracions de treballs	4	0,16	
Estudi	4	0,16	5, 6, 8, 9, 11, 14, 16

## Avaluació

Avaluació continua. L'avaluació contínua consta del següent sistema:

### BLOC TEÒRIC (Docència a l'aula) (20% DE LA NOTA FINAL)

- La realització d'un cas pràctic (7%)
- La realització d'una activitat pràctica (1%)
- La realització d'una prova de consolidació de coneixements que inclou tota la matèria exposada a les classes magistrals (12%)

### BLOC PRÀCTIC (Pràctiques Residents i TPT 's anuals) (80% DE LA NOTA FINAL)

Les pràctiques residents són avaluades diàriament pel / s monitor / s. Es valoren els següents factors amb diferents percentatges d'incidència sobre el 80% final: 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 i companys.

La uniformitat, la presència i 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).

Avaluació 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.

### 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
Activitat pràctica	1.5%	0,06	0	4, 5, 6, 7, 9, 11, 14, 15
Cas practic	7%	0,45	0,02	4, 5, 6, 7, 9, 11, 14, 15
Practiques residents	80%	61,25	2,45	1, 2, 3, 9, 10, 12, 13, 14, 17, 18
Prova avaluació	1%	0,04	0	7, 8, 9, 14, 15, 16

## Bibliografia

- [David Rubert Boher](#), La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración,2018, Ed Planeta
- [Eloy Rodríguez](#), Gastronomía: Los 16 ingredientes imprescindibles para abrir, gestionar, promocionar un restaurante y triunfar en el competitivo mercado del siglo xxi.
- [Claudio Ponce](#), Marketing gastronómico: la diferencia entre triunfar y fracasa,2019, Bubok Editorial
- [Roberto Brisciani](#) , El secreto de un restaurante magnético. Cómo conseguir que tu restaurante esté lleno cuando los demás están vacíos, 2017.
- [DANIEL GALY](#) ,Gestión de la producción en cocina, 2020, Paraninfo
- Cerra, Javier; Dorado, José A.; Jara, Diego; García, Pedro E. (1997): " Gestión de Producción de Alojamientos Turísticos " - Colección "Gestión Turística"; Ed. síntesis; 552 páginas.
- Dorado, José Antonio (1996): " Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo " ; - Colección "Ciclos Formativos FP Grado Superior Hostelería"; Ed. síntesis; 252 páginas.

## Programari

- Miro. [www.miro.com](http://www.miro.com)
- Sketchup: <https://app.sketchup.com/app>
- Wooclap. [www.wooclap.com](http://www.wooclap.com)
- Basecamp. [www.basecamp.com](http://www.basecamp.com)
- MS Excel
- Genially. [www.genially.com](http://www.genially.com)
- Mindmeister. <https://www.mindmeister.com/>
- Floorplanner. [www.floorplanner.com](http://www.floorplanner.com)