

Dirección y Gestión de la Cocina II

Código: 103730
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	2	2

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Isaac Lozano Alfaro
Correo electrónico: Isaac.Lozano.Alfaro@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: No
Algún grupo íntegramente en español: Sí

Equipo docente externo a la UAB

Alberto Alvarez
Argelina Gonzalez
Armando Lozano

Prerequisitos

No hay prerequisites

Objetivos y contextualización

La asignatura de Dirección y Gestión de Cocina II pretende establecer los parámetros de actuación para que los alumnos de segundo curso del Grado en Dirección Hotelera puedan gestionar el departamento de cocina de un establecimiento hotelero desde la práctica.

Así pues, los contenidos prácticos de aplicación y teórico - prácticos configuran la mayor parte de la asignatura Dirección y Gestión de Cocina II.

El tiempo total de dedicación prevista, corresponde al concepto de gestión y práctica de cocina donde se incluyen las prácticas de formación (prácticas residentes) entendiéndose - las como actividades monitorizadas que se llevan a cabo en las instalaciones del Hotel Campus, todas ellas relacionadas con la preparación culinaria y prestación del servicio de cocina a los diferentes puntos de venta como serían en la cafetería (platos combinados), el restaurante de menú, el restaurante a la carta y el departamento de banquetes.

Al finalizar la asignatura alumno / a deberá ser capaz de:

1. Llevar a cabo las funciones de una partida de cocina con eficacia durante un servicio, aplicando a cada producto la mejor manipulación.
2. Realizar las elaboraciones y pre - elaboraciones básicas de una cocina.
3. Desarrollar una sistemática de trabajo diario en una cocina, reconocer los problemas y establecer soluciones eficaces.

4. Aplicar el uso correcto de las herramientas y de la maquinaria de cocina y velar por el mantenimiento de las mismas.
5. Aplicar sistemas de limpieza, desinfección y orden en una cocina siguiendo la normativa higiénico - sanitaria.
6. Detectar anomalías en la recepción de mercancías y conservación de las materias primas, creando y aplicando medidas correctoras.

Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración.
- Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales.
- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.
- Aplicar los conocimientos a la práctica.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina.
- Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
2. Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales.
3. Aplicar los conocimientos a la práctica.
4. Conocer la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de cocina.
5. Conocer las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación.
6. Conocer las pautas esenciales para la ambientación y promoción.
7. Conocer y aplicar la normativa básica a cumplir por los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.
8. Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas para diferentes colectivos.
9. Desarrollar pequeños planes de actuación en materia de prevención y seguridad.
10. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
11. Estructurar las diversas fases de aperturas de establecimientos.
12. Gestionar y organizar el tiempo.
13. Identificar las necesidades nutritivas humanas.
14. Identificar sistemas de prevención y seguridad del sector de la hotelería y de la restauración.
15. Identificar y conocer los diferentes productos y elaboraciones propias del servicio de cocina.
16. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
17. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
18. Trabajar en equipo.

Contenido

Gestión de costes en cocina

- Creación de recetas y escandallos
- Métodos y ejemplos de fijación de precios.
- Food cost & labor cost
- Clasificación de los costes y punto de equilibrio
- Presupuestación en Banquetes.
- Cuenta de resultados, análisis de márgenes, precios y costes. *Menú Engineering*

Tecnología aplicada a la gestión de costes en cocina

- Revisión de Herramientas de Gestión aplicadas a la Hostelería

Análisis de datos para toma de decisiones

- Reporting, presentación e interpretación de los datos para una buena toma de decisiones.

Bloque Práctico (Prácticas Residentes / TPT's)

- Costes en cocina. Escandallos.
- Costes de servicios. Desayunos, buffet, menús y Banquetes
- Control de costes. Análisis, gestión de compras, temporalidad, gamas de productos y herramientas de gestión.
- Control de la calidad. Relevés, informes y analíticas.
- Seguridad en la cocina. Alérgenos, ropa, herramientas y maquinaria.

Metodología

La docencia del bloque teórico-práctico (docencia en el aula) se realiza durante el 2º semestre del curso y configura el 20% de la asignatura. Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesor (los alumnos tendrán en el CAMPUS VIRTUAL el temario básico de los temas). Se fomentará, en todo momento, la participación del alumnado en el aula. También se organizarán sesiones prácticas en las que los alumnos deberán realizar actividades relacionadas con los contenidos teóricos analizados en las sesiones magistrales.

La docencia del bloque práctico (Prácticas Residentes / TPT's) se desarrolla a lo largo de todo el curso en las instalaciones del Hotel-Escuela Campus y configura el 80% de la asignatura. Estas prácticas, debido a sus características, tienen unos turnos y horarios diferentes a los estipulados para la docencia en el aula.

- Sesiones de Prácticas Residentes (PR).

A lo largo de las diferentes semanas consecutivas los alumnos subdivididos en diferentes grupos que de lunes a viernes y con una dedicación diaria de mañana y tarde, realizarán diferentes actividades programadas y participarán en la preparación y prestación de los diferentes servicios de cocina en las instalaciones del hotel Campus, para consolidar los conocimientos sobre las diferentes actividades culinarias y de gestión que se llevan a cabo en un establecimiento hotelero. Cabe mencionar que en el transcurso de la primera semana se incluyen los días de iniciación y por tanto sólo se organizan actividades llamadas de contacto, es decir, sin la presencia de clientes (operativa) con el fin de favorecer un clima de aprendizaje óptimo.

- Sesiones de preparación y prestación de servicio de cocina. Donde con la constante presencia por parte del monitor, el alumno realiza de forma rotativa una serie de actividades en algún punto de los espacios de cocina de los dispuestos en el hotel.

- Sesiones de feedback. Donde una vez finalizado el servicio o actividad realizada, el monitor y los alumnos reflexionen sobre el desarrollo de la operativa / actividad llevada a cabo durante el día. Los alumnos exponen sus vivencias y sensaciones, así como dudas y el monitor realiza las aclaraciones pertinentes y comenta las medidas de rectificación.

- Sesiones TPT.

Previa exposición y demostración de los contenidos teóricos por parte del monitor alumno realiza personalmente la actividad anteriormente desarrollada. Cabe mencionar que estas sesiones se realizan fuera de las instalaciones del hotel, es decir, en las aulas especializadas de que dispone escuela para adecuar - se le equipamiento al desarrollo de este tipo de actividades (aula de demostración).

- Visitas externas (si procede).

Se realizarán visitas a empresas del sector y / o conferencias - demostraciones de profesionales. A partir de estas dos actividades el profesor propondrá una serie de trabajos relacionados con los temas tratados.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	11,25	0,45	7, 5, 6, 4, 11, 14, 15, 13
Resolución de problemas	3,75	0,15	7, 5, 4, 8, 15
Tipo: Supervisadas			
Prácticas residentes /TPT	63,2	2,53	1, 3, 7, 5, 6, 4, 8, 9, 10, 16, 12, 14, 15, 17, 18
Tutorías	2	0,08	7, 5, 4, 8, 15
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	4	0,16	
Estudio	4	0,16	5, 6, 8, 9, 11, 14, 13

Evaluación

Evaluación continua. La evaluación continua consta del siguiente sistema:

BLOQUE TEÓRICO (Docencia en el aula) (20% DE LA NOTA FINAL)

- La realización de un caso práctico (7%)
- La realización de una actividad práctica (1%)
- La realización de una prueba de consolidación de conocimientos que incluye toda la materia expuesta en las clases magistrales (12%)

BLOQUE PRÁCTICO (Prácticas Residentes y TPT's anuales) (80% DE LA NOTA FINAL)

Las prácticas residentes son evaluadas diariamente por el / los monitor / s. Se valoran los siguientes factores con diferentes porcentajes de incidencia sobre el 80% final: predisposición e interés en el servicio, destrezas y habilidades, capacidad de aprendizaje, capacidad de trabajo en equipo y capacidad de iniciativa, así como el respeto a monitor y compañeros.

La uniformidad, la presencia y asistencia suponen factores correctores muy importantes hasta el extremo de poder calificar con un suspenso la práctica de aquel día. (Ver normativa al respecto).

Evaluación única. Examen final (toda la materia)

Día y hora establecidos, según calendario académico, que se encuentra en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà una única tipología de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no la hayan seguido.

Re-evaluación.

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Dirigida a los alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

Modalidad de examen a definir por el profesorado de la asignatura.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividad practica	1.5%	0,06	0	7, 5, 6, 4, 9, 11, 14, 15
Caso práctico	7%	0,45	0,02	7, 5, 6, 4, 9, 11, 14, 15
Prueba evaluación	1%	0,04	0	4, 8, 9, 14, 15, 13
Prácticas residentes	80%	61,25	2,45	1, 3, 2, 9, 10, 16, 12, 14, 17, 18

Bibliografía

- [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.

Software

- Miro. www.miro.com
- Sketchup: <https://app.sketchup.com/app>
- Wooclap. www.wooclap.com
- Basecamp. www.basecamp.com
- MS Excel

- Genially. www.genially.com
- Mindmeister. <https://www.mindmeister.com/>
- Floorplanner. www.florplanner.com