

**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: 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

### 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 d'equipaments 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 l'estructura i gestió del departament, així com les competències i les habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de cuina.
4. Conèixer les normes higièniques i de manipulació d'aliments i com s'han d'aplicar.
5. Conèixer les pautes essencials per a l'ambientació i promoció.
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'obertures 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

### TEMARI I CONTINGUTS

#### 1. Organigrama i gestió d'equips.

- El Xef Executiu. Funcions i Responsabilitats
- L'equip de cuina: rols, competències, Responsabilitats.
- Planificació de necessitats i descripció de llocs de treball
- Delegació i motivació eficient

#### 2. Tipologia de serveis.

- Sector Restauració (Classificació, tipologia, etc.)
- Tendències de el sector
- Experiència de client. Dinamització de negocis.
- Creació d'un negoci: conceptualisme, arquitectura gastronòmica de aliments i begudes.

#### 3. Instal·lacions en una cuina. Maquinària i usos

- Tipus d'espais de restauració, fluxos de treball.
- Maquinària de cuina.
- Disseny d'una cuina.

#### 4. Gestió de processos en una cuina

- L'organització d'una cuina (àrees clau, externalització serveis, etc.)
- Sostenibilitat i Responsabilitat social aplicades a la gestió de F & B
- El rendiment del producte. Les 3 fases del "waste management".
- Departament de compres, proveïdors i aprovisionament
- Proveïdors: criteris selecció i negociació
- Fitxes bàsiques per assegurar estàndard
- Punts Claus en la gestió de MICE: pre, esdeveniment, post. Oferta i logística.
- *Convenience Food*. 4a gama i 5a gama

## 5. Confecció de menús

- Introducció a la Nutrició humana
- Creació de l'oferta gastronòmica d'aliments. Disseny i sistematització.
- "Cuina per a tots"

## Metodologia

- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teoricopràctiques en què es treballen els continguts en forma de projectes i activitats.
- Resolució de problemes i casos pràctics en grup amb exposició final.
- Aprenentatge cooperatiu i aprenentatge individual per al desenvolupament i la presentació de treballs. Inclou el treball dirigit pel professor i les hores d'estudi per part de l'estudiant.
- Tutories: individuals o de grup per resoldre dubtes o treballar conceptes concrets.

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	36	1,44	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Resolució de problemes	10	0,4	2, 3, 4, 6, 12
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	3, 6
Tipus: Autònomes			
Elaboracions de treballs	20	0,8	1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 13, 14, 15
Estudi	20	0,8	5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14

## Avaluació

### A. AVALUACIÓ CONTÍNUA

- El sistema d'avaluació consta d'activitats / projectes pràctics i un examen.
- Els projectes s'han de presentar al temps i forma estipulats pel professor de l'assignatura.
- L'incompliment de l'estrega dels projectes, en temps i forma, puntuarà com No presentat i es perdrà el dret a poder seguir amb l'Avaluació continuada.

- Els projectes i l'examen han de tenir una puntuació mínima de 4 a cada un per poder ponderar entre ells.

## B. AVALUACIÓ FINAL: examen final (tota la matèria)

- Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial de Centre EUTDH, hi haurà un únic tipus 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.
- El professor informarà oportunament de el format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

## C. RE-AVALUACIÓ

- Els estudiants que en l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5, es podran presentar a la re-avaluació.
- La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no ha de superar el 5 com a nota final.
- El professor informarà oportunament de el format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

## Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitat Grupal 1	20%	8	0,32	1, 3, 10, 14, 15
Activitat individual: Informe	20%	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 13, 14
Activitats aula	30%	10	0,4	1, 2, 3, 6, 7, 11, 15
Projecte	30%	26	1,04	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14

## Bibliografia

- [David Rubert Boher](#), La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta
- [Eloy Rodríguez](#), Gastr marketing: 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.florplanner.com](http://www.florplanner.com)