

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	2

Professor/a de contacte

Nom: Isaac Lozano Alfaro

Correu electrònic: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha prerequisits

Objectius

L'assignatura de Direcció i Gestió de Cuina I pretén establir els paràmetres d'actuació perquè els/les 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.

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 hotel·ler.

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 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'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 Clau en la gestió de MICE: pre, esdeveniment, post. Oferta i logística.
- *Convenience Food*. 4a gama i 5a gama

5. Confecció de menús

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

Activitats formatives i Metodologia

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

- Les classes s'imparteixen en espanyol.
- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teorico-pràctiques 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, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitat Grupal	15 %	8	0,32	1, 5, 10, 14, 15
Activitat individual: Informe	20%	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 13, 14
Examen individual	25%	10	0,4	1, 2, 5, 6, 7, 11, 15
Projecte	40%	26	1,04	1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14

A. AVALUACIÓ CONTÍNUA.

- El sistema d'avaluació consta d'activitats / projectes pràctics i/o exàmens.
- 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.
- *La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a totes de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen.*
- Els projectes i l'examen han de tenir una puntuació mínima de 4 a cada un per poder ponderar entre ells.

B. AVALUACIÓ ÚNICA.

- Realització de 3 informes amb un pes total del 60% que cal presentar en temps i forma. S'han d'aprovar tots amb mínim 5. A més, es realitzarà un examen final amb un pes a la nota del 40% que es realitzarà segons les indicacions d'aquesta guia.
- El dia i l'horari establert, segons el calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre de l'EUTDH, es realitzaran les proves d'avaluació única o proves d'avaluació de l'avaluació continuada als alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continuada i els hagin seguit optat per l'avaluació única
- *La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a totes de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen.*
- El professor informará 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.

- "La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà el mateix que el de la resta d'alumnat i per presentar-se a la re-avaluació serà necessari que aquest hagi obtingut com a mínim un 3,5 en el conjunt de les evidències de les que consti l'avaluació única".
- La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no ha de superar el 5 com a nota final.
- El professor informará 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.

Bibliografia

- [David Rubert Boher](#), La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta
- [Eloy Rodríguez](#), Gastromarketing: 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.
- Wil Guidara Unreasonable Hospitality: The Remarkable Power of Giving People More Than They Expect- 2022- Ed Optimism Press 288 páginas.
- Danny Meyer Setting the Table: The transforming Power of Hospitality in Business ED Ecco 2018 336 páginas
- Donald Burns Your Restaurant Culure Sucks! Escape mediocrity.
- Donald Burns Your Restaurant Sucks! Embrace the Suck. Unleash your Restaurant. Become outstanding
- Donald Burns Your Restaurant Still Sucks! Stop playing small. Get whta you want. Become a badass

Programari

- Miro. www.miro.com
- Wooclap. www.wooclap.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Floorplanner. www.florplanner.com

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt