

Guia docent de l'assignatura "Direcció i gestió de cuina II"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Direcció i gestió de cuina II
- ✓ **Codi:** 103730
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2018-2019
- ✓ **Tipus d'assignatura:** obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 hores)
- ✓ **Període d'impartició:** 2n curs / 2n semestre amb Pràctiques Residents anuals
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català - Castellà
- ✓ **Professorat:** Jean Claude Aranega Cayuela
- ✓ **Correu electrònic:** juanclaudio.aranega@uab.cat

2. PRESENTACIÓ

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) entenent - 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 banquets.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

OBJECTIUS FORMATIUS

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 higiènic - sanitària.
6. Detectar anomalies en la recepció de mercaderies i conservació de les matèries primeres, creant i aplicant mesures correctores.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENENTATGE

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

COMPETÈNCIA CE4 - Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i posada en marxa, adquisició, manteniment i conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE4.2 Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.

CE4.3 Conèixer les pautes essencials per a la promoció.

COMPETÈNCIA CE5 - Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les seves repercussions sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE5.1 identificar les necessitats nutritives humanes.

CE5.2 Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.

COMPETÈNCIA CE6 - 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 activitats del sector.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE6.1 Conèixer les normes higièniques de manipulació d'aliments i la seva aplicació.

CE6.2 Coneix i aplica la normativa bàsica a complir pels establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentària.

COMPETÈNCIA CE28 - Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de cuina.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE28.1 Coneix l'estructura i gestió del departament, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren el 'àrea de cuina.

CE28.2 identificar i conèixer els diferents productes i elaboracions pròpies del servei de cuina.

COMPETÈNCIA CE30 - Aplicar la tecnologia i la pràctica adquirida al laboratori de pràctiques propi, sobre els departaments de restauració, cuina i allotjament, en escenaris reals.

COMPETÈNCIA CE31 - Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral en els establiments del sector de l'hostaleria i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE31.1 Identificar sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hostaleria i de la restauració.

CE31.2 Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
- CT4 - Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- CT6 - Ser capaç de buscar informació rellevant de forma eficient.
- CT11 - Gestionar i organitzar el temps.
- CT12 - Treballar en equip.
- CT16 - Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació
- CT17 - Aplicar els coneixements a la pràctica

5. TEMARI I CONTINGUT

BLOC TEÒRIC

1.- COSTOS DE CUINA

Fitxes tècniques i escandalls.

Minves.

2.- COSTOS DE SERVEIS

Esmorzars.

Bosses.

Còctels i aperitius.

Sopars de gala.

3.- CONTROL DE COSTOS

Compres.

Tipologies de productes.

Tècniques última generació.

4.- Control d'existències

Inventaris

Estoc mínim i màxim

BLOC PRÀCTIC (Pràctiques Residents / TPT s)

1.- Costos en cuina. Escandalls.

2. - Costos de serveis. Esmorzars, bufet, menús i Bbc.

3. - Control de costos. Anàlisi, gestió de compres, temporalitat, gammes de productes i eines de gestió.

4. - Control de la qualitat. Comunicats de consum, informes i analítiques.

5. - Seguretat a la cuina. Al·lèrgens, roba, eines i maquinària.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

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

7. METODOLOGIA DOCENT

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 VIRTUAL 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.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	22,5	0,9	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2, CE31.1
Resolució problemes	7,5	0,3	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Tipus: Supervisades			
Tutories	4	0,2	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Pràctiques Residents / TPT	100	4	CE4.3, CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE27.1, CE27.2, CE30
Tipus: Autònomes			
Elaboració de Treballs	8	0,3	
Estudi	8	0,3	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2

8. SISTEMA D'AVALUACIÓ

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

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

- 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%)

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Prova Avaluació		2	0,08	CE5.1 ; CE5.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ;

	12%			CE31.1 ; CE31.2
Activitat Pràctica	1%	3	0,12	CE4.2 ; CE4.3 ; CE6.1 ; CE6.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ; CE31.1 ; CE 31.2
Cas Pràctic	7%	22,5	0,9	CE4.2 ; CE4.3 ; CE6.1 ; CE6.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ; CE31.1 ; CE 31.2
Pràctiques residents	80%	22,5 TP 100 P	0,9 4	CE30

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.

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).

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	1.- COSTOS DE CUINA Fitxes tècniques i escandalls	Classe magistral (2)	2
2	1.- COSTOS DE CUINA Minves	Classe magistral (2)	2
3	2.- COSTOS DE SERVEIS Esmorzars	Classe magistral (2)	2
4	2.- COSTOS DE SERVEIS Bosses	Classe magistral (2)	2
5	Proyecto practico 2.- COSTOS DE SERVEIS Còctels i aperitius	Clase práctica (1) Classe magistral (1)	2
6	2.- COSTOS DE SERVEIS Sopars de gala	Classe magistral (2)	2
7	3.- CONTROL DE COSTOS Compres	Classe magistral (2)	2
8	3.- CONTROL DE COSTOS Tipologies de productes	Classe magistral (2)	2
9	Proyecto practico	Clase práctica (2)	2
10	3.- CONTROL DE COSTOS Tipologies de productes	Classe magistral (2)	2
11	3.- CONTROL DE COSTOS Tècniques última generació	Classe magistral (2)	2
12	4.- Control d'existències Inventaris	Classe magistral (2)	2
13	4.- Control d'existències Estoc mínim i màxim	Classe magistral (2)	2
14	Projecte pràctic final	Classe magistral (2)	2
15	Prova d'avaluació	Examen (2)	2

BLOC PRÀCTIQUES RESIDENTS

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES (*)
1	1.- Costos en cuina. Escandalls.	-TPT / PR	20
2	2. - Costos de serveis. Esmorzars, bufet, menús i Bbc.	-TPT / PR	20
3	3. - Control de costos. Anàlisi, gestió de compres, temporalitat, gammes de productes i eines de gestió.	-TPT / PR	20
4	4. - Control de la qualitat. Comunicats de consum, informes i analítiques.	-TPT / PR	20
5	5. - Seguretat a la cuina. Al·lèrgens, roba, eines i maquinària.	-TPT / PR	20

(*) Hores ECTS

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta matèria ha de potenciar la disposició de l'alumne a proposar solucions davant els problemes plantejats (creativitat) i a saber planificar les accions perquè les solucions escollides és duguin a terme, definint i quantificant els recursos necessaris.

La creativitat té relació amb la capacitat per generar idees noves viables, que influeixin en la manera de fer negocis. Implica l'adquisició de capacitats per crear nous productes, serveis o procediments. Es pot definir com la capacitat d'abordar situacions de manera original dins d'un context determinat i respondre satisfactòriament. En aquesta assignatura, es plantegen diverses activitats pràctiques, tant en el marc de l'avaluació continuada com les pràctiques residents, que permeten a l'alumne detectar i generar oportunitats, buscar solucions a problemes i familiaritzar-- amb els instruments i tècniques per aportar idees creatives. Per fer - ho utilitzen tècniques de treball individual i en grup.

Un cop adquirits els coneixements bàsics sobre l'organització de l'àrea i sobre les tècniques de gestió, s'ofereix a l'estudiant l'oportunitat de prendre iniciatives. En concret, durant les seves pràctiques residents, l'estudiant ha de realitzar un projecte de planificació d'una àrea o negoci de cuina. Es valoren,

a l'avaluació, les idees de futur, així com la realització d'anàlisis d'oportunitats dins d'una situació determinada.

En les activitats pràctiques relacionades amb l'assignatura es valora especialment la capacitat de re - enginyeria de processos, de manera que es localitzin els seus errors i es plantegin millores noves.

Es promou i valora especialment la capacitat de disseny de nous productes, innovació organitzativa, a més de la incorporació de noves tecnologies, tant en logística com en sistemes organitzatius.