FUABformació
Escola de Turisme
i Direcció Hotelera

www.uab.cat

Curs en Gestió i Qualitat de la Restauració Col·lectiva i Comercial

182
universitat del món

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2020-2021

UAB Universitat Autònoma de Barcelona

Curs en Gestió i Qualitat de la Restauració Col·lectiva i Comercial

Actualment els serveis de restauració, tant comercial com col·lectiva, comporten un volum d'activitat econòmica i empresarial molt important, que genera el 7,6% del total del nostre país.

La qualitat alimentària és un aspecte que ha de garantir-se en aquesta indústria, així com la seguretat alimentària, la sostenibilitat i la traçabilitat. Cada un d'aquests apartats s'ha convertit, al mateix temps, en un nínxol d'ocupació de les àrees de restauració col·lectiva i de la restauració comercial, on es prioritza:

- La millora i el plus de qualitat, que poden resultar factors diferencials en un establiment alimentari.
- L'optimització en la gestió de costos, ajustant l'oferta i la demanda de proveïdors.
- Les noves sortides professionals al sector de la restauració.

Objectius

- Capacitar al gestor intern per al disseny de processos productius i la gestió de proveïdors i matèries primeres per a garantir el compliment dels requeriments de qualitat.
- Preparar a l'alumne per a gestionar de manera adequada els serveis de restauració col·lectiva i comercial, així com crear un ecosistema de gestió que integri a clients, producció i proveïdors.
- Aplicar un sistema de gestió de la qualitat, la seguretat, la sostenibilitat i la responsabilitat en aquesta activitat professional.

Metodologia

La docència a classe es complementarà amb un bloc pràctic amb visites a centres de producció i cuines centrals.

Perfil d'ingrés

Aquest curs va dirigit a:

- Professionals de l'àmbit del turisme i direcció hotelera i/o professionals de sectors vinculats.
- Directius, caps i responsables de la restauració col·lectiva i comercial.
- Tècnics de qualitat i seguretat de la restauració col·lectiva i comercial.
- Responsables de compres d'empreses de restauració.
- Graduats i alumnes del Grau en Direcció Hotelera.

Programa del curs

Gestió de proveïdors i clients	**M.1**
Gestió de cuina en col·lectivitats	**M.2**
Plats sense gluten i altres al·lèrgens	**M.3**
Restauració sostenible	**M.4**

*Opció de matrícula modular per a cadascuna de les assignatures.

Informació general

Titulació: certificat d'aprofitament del Curs en Gestió i Qualitat de la Restauració Col·lectiva i Comercial.
Modalitat: presencial.
Crèdits: 6 ECTS.
Horari: divendres de 16 h a 20 h i dissabtes de 9 h a 13 h.
Idioma: castellà (50%) i català (50%).
Preu: 580€. 520€ per alumnes i alumni FUABformació.
Lloc: Escola de Turisme i Direcció Hotelera, Campus UAB, Bellaterra (Barcelona).
Preinscripció: consultar a www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera

Informació complementaria

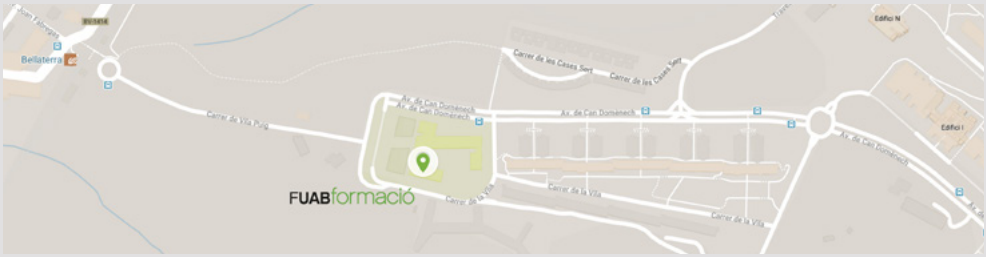
- Formació in Company.
- **Formació bonificable** a la Fundació Tripartita (FUNDAE).
- **Places limitades.**

Sortides professionals

- Tècnics de qualitat i seguretat alimentaria d'empreses de restauració.
- Caps de cuina i xefs executius.
- Responsables de sistemes de qualitat, seguretat alimentària, sostenibilitat i medi ambient en indústries de la restauració col·lectiva i comercial.
- Responsables d'establiments de restauració comercial i col·lectiva.
- Responsables de serveis de restauració i cadenes de distribució agroalimentàries.

Coordinació

Àngela Ortín
Llicenciada en Veterinària i Màster en Seguretat Alimentària.



FUABformació
Escola de Turisme i Direcció Hotelera
Edifici Blanc, Campus de la Universitat Autònoma de Barcelona
08193 Bellaterra (Barcelona)
Tel. +34 93 592 97 10
formacio.continuada.fuab@uab.cat
www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera

UAB Universitat Autònoma de Barcelona