

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.</p>	<p>- Crear, conèixer i executar les elaboracions culinàries adequades per cada tipus de restauració comercial: restauració tradicional, hotelera, catering, comercial, fast-food,etc.</p>	<p>1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control.</p> <p>1.1. Tipus d'empreses.</p> <p>1.2. Tipus d'ofertes gastronòmiques i models d'organització del servei en cuina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sessions teòriques a l'aula. Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen final teòric. . • Pràctiques de cuina*: reptes setmanals i casos estudi específics sobre tipus d'ofertes. Avaluació individual i en grups, segons el caire de la pràctica (*veure descripció d'activitats al final del document)

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE2- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.	- Conèixer els productes i elaboracions més representatives de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.	1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control. 1.2. Tipus d'ofertes gastronòmiques i models d'organització del servei en cuina	<ul style="list-style-type: none"> Pràctiques de cuina: reptes setmanals i casos estudi específics sobre tipus d'ofertes. Avaluació individual i en grups, segons el caire de la pràctica. Treball d'investigació: <i>Un plat a mida d'un restaurant</i>. Els alumnes proposen un plat a la mida del restaurant triat, a partir d'un estudi al detall de: evolució de la oferta gastronòmica del restaurant, anàlisi dels trets dels considerats plats estrella, estudi de costos i marge de venda del plat, tenint en compte els preus dels proveïdors. Avaluació: lliurament treball teòric.

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.	- Conèixer, aplicar i dissenyar elaboracions culinàries avançades amb optimització dels processos i control de l'execució d'aquests en la restauració comercial.	5. Disseny de plats: muntatge i presentació 5.2. Normes per emplatar 5.3. Composició de plats 6. Normes per confeccionar un menú	<ul style="list-style-type: none"> • Sessions teòriques a l'aula. Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen final teòric. . • Activitats de recerca d'informació i posada en comú a l'aula. No hi ha prova específica d'avaluació. • Pràctiques de cuina: reptes setmanals i casos estudi específics sobre tipus d'ofertes. Avaluació individual i en grups, segons el caire de la pràctica. • Pràctiques de cuina: treball en grups i distribució de roles dins l'organització de la cuina. S'avalua en les pràctiques diàries.

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

<p>CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer, aplicar i dissenyar elaboracions culinàries avançades amb optimització dels processos i control de l'execució d'aquests en la restauració comercial. - Crear, conèixer i executar les elaboracions culinàries adequades per cada tipus de restauració comercial: restauració tradicional, hotelera, catering, comercial, fast-food, etc. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control. 2. La pastisseria i forneria en la restauració comercial. De la vitrina al plat. 3. La 4^a y 5^a gamma. Cuina d'assemblatge 	<ul style="list-style-type: none"> • Sessions teòriques a l'aula. Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen final teòric. . • Pràctiques de cuina: treball en grups i distribució de roles dins l'organització de la cuina. S'avalua en les pràctiques diàries. • Realització de fitxes tècniques i escandalls de les elaboracions fetes en les pràctiques setmanals, així com una activitat específica i avaluable. Avaluació activitat teòrica i pràctiques diàries. • Treball d'investigació: <i>Un plat a mida d'un restaurant</i>. Els alumnes proposen un plat a la mida del restaurant triat, a partir d'un estudi al detall de: evolució de la oferta gastronòmica del restaurant, anàlisi dels trets dels considerats plats estrella, estudi de costos i marge de venda del plat, tenint en compte els preus dels proveïdors. Avaluació: lliurament treball teòric.
---	---	--	---

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE8- Utilitzar els processos culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. - Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control. 6. Tècniques culinàries avançades. Elaboració, conservació i regeneració. Aplicacions practiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pràctiques de cuina: reptes setmanals i casos estudi específics sobre tipus d'ofertes. Avaluació individual i en grups, segons el caire de la pràctica. • Pràctiques de cuina: treball en grups i distribució de roles dins l'organització de la cuina. S'avalua en les pràctiques diàries.

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control. 2. La pastisseria i forneria en la restauració comercial. De la vitrina al plat. 5. Normes per confeccionar un menú 	<ul style="list-style-type: none"> • Sessions teòriques a l'aula. Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen final teòric. . • Activitats de recerca d'informació i posada en comú a l'aula. No hi ha prova específica d'avaluació. • Pràctiques de cuina: reptes setmanals i casos estudi específics sobre tipus d'ofertes. Avaluació individual i en grups, segons el caire de la pràctica. • Treball d'investigació: <i>Un plat a mida d'un restaurant</i>. Els alumnes proposen un plat a la mida del restaurant triat, a partir d'un estudi al detall de: evolució de la oferta gastronòmica del restaurant, anàlisi dels trets dels considerats plats estrella, estudi de costos i marge de venda del plat, tenint en compte els preus dels proveïdors. Avaluació: lliurament treball teòric.

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

--	--	--	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció a col·lectius	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer l'impacte de les tècniques i processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments. - Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en 	<p>6. Tècniques culinàries avançades. Elaboració, conservació i regeneració. Aplicacions practiques</p> <p>4. Oferta per a necessitats especials: salut, cultura, creences.</p>	

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en la restauració comercial

MATÈRIA: Innovació i cuina contemporànea

Nom professors: Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez

amb necessitats especials.	funció dels objectius de l'oferta gastronòmica.		
----------------------------	---	--	--

EXPLICACIÓ D'ACTIVITATS PRÀCTIQUES:

- Cas estudi *Còctel de Graduació*: treball en grup per desenvolupar proposta gastronòmica per a un esdeveniment real: el còctel de graduació dels alumnes de 4r del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques al jardí de l'edifici històric de la Universitat de Barcelona. Limitacions d'infraestructures (oferta freda), preu/cost per persona, durada, etc. Forma part de l'avaluació de les pràctiques.
- Cas d'estudi *Menú Degustació*: presentació i contextualització de 9 passes de temàtica lliure. S'organitza servei per a 4 persones, per ajustar quantitats i temps de servei. Un dels comensals de tots els serveis és vegà. Avaluació pràctica en grup.
- Cas d'estudi *Aprofitament Alimentari*: elaboració de 2 plats gastronòmics a partir de ingredients comuns d'un llistat facilitat. Treballar els conceptes *embolcall* i *aprofitament absolut*. Es demana a l'alumne que porti de casa una fruita o hortalissa *lletja* (no apta pel circuit comercial) per incorporar-la a un dels plats. Com a part de l'avaluació, es pesa la brossa orgànica generada per cada alumne durant l'activitat. Avaluació pràctica individual.
- Cas d'estudi *Menú executiu*: desenvolupament d'oferta gastronòmica amb 3 opcions per triar. Es demana, a més, que hi hagi, com a mínim, una opció apta en cada fase: vegans, celíacs i/o al·lèrgia als fruits secs. Avaluació pràctica en grup.
- Cas d'estudi *Disseny i Missatge*: comunicar 2 sentiments contraposats a través de l'elaboració d'una sola recepta del *Corpus de la Cuina Catalana*. Per aconseguir-ho es treballa amb l'emplatat i altres valors del plat com ara les coccions, els colors, les textures. Avaluació pràctica en grup.