

PROGRAMA

Curso 2018/2019

Codi-Assignatura	053503 - Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial		
Professors	Felipe Celis, Fernando Martínez-Conde, Arnau Sánchez		
Bloc Temàtic	Cuina	Curs	Tercer
Tipus Assignatura	Optativa	Crèdits	6
Hores presencials	90h	Hores de treball autònom	60h

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial es centra en el desenvolupament de les elaboracions culinàries vinculades als diferents tipus d'empreses de restauració i a les diverses ofertes que aquestes acostumen a proposar, amb la finalitat d'optimitzar la seva execució i capacitar a l'alumne per a l'organització del seu servei en la cuina.

Així mateix, contempla les normes essencials per a la confecció de menús, la composició de plats i el seu muntatge.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

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.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE2 - Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

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 amb necessitats especials.

OBJECTIUS DE L'APRENTATGE

- 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.
- 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.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: optimització de sistemes del procés culinari, execució i control.

1.1. Tipus d'empreses

1.1.1. Restauració tradicional

1.1.2. Fast-food

1.1.3. Hotels

1.1.4. Càtering

1.2. Tipus d'ofertes gastronòmiques i models d'organització del servei en cuina

1.2.1. Room service, esmorzars d'hotel

1.2.2. Banquets, coffee-breaks

1.2.3. Tapas, cocktail, buffet

1.2.4. Carta, menú degustació, menú del dia, Tapas

1.2.5. Últimes tendències

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

4. Oferta per a necessitats especials: salut, cultura, creences.

5. Disseny de plats: muntatge i presentació

5.1. Normes per a emplatar

5.2. Composició de plats

6. Normes per a confeccionar un menú

7. Tècniques culinàries avançades. Elaboració, conservació i regeneració. Aplicacions pràctiques

METODOLOGIA

Elaboracions culinàries en la Restauració Comercial es una assignatura de caràcter teòric-pràctic que persegueix l'adquisició de les competències descrites en el programa i proporciona als estudiants una visió general sobre el sector.

La metodologia d'aprenentatge s'assenta sobre un bloc de sessions teòriques, que dona a l'alumne les eines necessàries per realitzar exercicis pràctics i assolir els resultats plantejats; per altra banda, un bloc de sessions pràctiques, en les que s'ensenya les bases preelaboració d'ingredients i que l'alumne ha de complementar amb hores de treball autònom.

La dedicació d'hores d'aprenentatge es distribueix entre un 60% del temps per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques i un 40% del temps per treball autònom. En les sessions presencials es desenvolupen les explicacions conceptuals i contextuals dels temes del programa, combinats amb activitats que els alumnes han de resoldre individualment o en grup, en funció del que determini la matèria que s'està impartint.

L'assistència a les sessions presencials és obligatòria per el correcte seguiment de l'assignatura.

SISTEMA 'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació és únic per a tots els alumnes i mesura la consecució dels objectius plantejats en l'assignatura.

El sistema d'avaluació busca que l'estudiant realitzi un seguiment òptim i continuat en la matèria i combina tècniques de treball individual i en grup.

Es valoren els resultats d'aprenentatge continuat, a través de l'evolució de les pràctiques de l'alumne. L'avaluació es completa amb la realització de treballs teòrics, que s'entreguen en les dates convingudes; un examen final del bloc teòric i, i com a mínim, un examen de la part pràctica.

Els terminis d'entrega dels exercicis es fixen durant el curs i no seran prorrogables, pel que es sol·licita als estudiants que estiguin pendents de les informacions de l'assignatura.

En tractar-se d'una matèria teòric-pràctica, l'avaluació es dividirà en dues parts. La nota final de l'assignatura s'obté a partir de la mitja ponderada entre les notes dels treballs, exàmens teòrics i pràctics i activitats realitzades durant el curs. Per aprovar, és necessari obtenir, **com a mínim, una qualificació de 5 en les parts teòrica i pràctica de l'assignatura.** Del contrari, aquesta figurarà com a suspesa, independentment de que la mitja entre les dues parts sigui igual o superior a 5. Per tal de poder fer mitjana de cadascuna de les parts, s'haurà d'assolir una nota mínima de 4 en aquestes proves:

- Treball teòric
- Examen teòric
- Examen pràctic
- Sessions pràctiques
- Casos estudi: es fa mitjana dels casos estudis quan el cas estudi individual té una nota mínima de 4 i, com a mínim, el 75% dels casos estudis tenen una nota mínima de 4.

L'assignatura quedarà suspesa i no hi haurà dret a la reavaluació si es suspèn qualsevol de les parts (teòrica i pràctica) amb una nota inferior a 4.

En cas d'obtenir en alguna de les parts una nota entre 4 i 5, es tindrà dret a la reavaluació de la part suspesa. En cas d'aprovar la reavaluació, tant la nota de la part revaluada com la nota total de l'assignatura serà de 5.

Sistema de Ponderació de las Qualificacions

Segons el sistema d'avaluació escollit, els conceptes que seran avaluats i el seu pes a la nota final seran els següents:

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitat	Pes	Pes
	Qualificació	Qualificació
PART TEÒRICA	20 %	15 %
Treballs teòrics	20 %	15 %
PART PRÀCTICA	40%	20%
Casos d'estudi (AC)*/ Treball pràctic (AU)*	25 %	20 %
Avaluació de sessions pràctiques	15 %	–
PROBA FINAL	40%	65%
Examen teòric final	20 %	25 %
Examen pràctic final	20 %	40 %

*L'assistència a les sessions pràctiques del cas 'estudi és obligatòria.

*L'examen final pràctic i l'estudi del cas de l'avaluació única seran diferents als realitzats pels alumnes d'avaluació continuada.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

La qualificació que es podrà obtenir a la reavaluació, els sèrums de com màxim 5.

RECURSOS

Recursos bibliogràfics:

Alacreu Ginés, J. R. (2003) *Gestión de Banquetes*. Madrid. Ed. Síntesis.

Balaguer, O. (2001) *La Cocina de los Postres*. Barcelona. Ed. Montagud.

Becerra Torres, M^a J. C. (2012) *Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento*. Madrid. Ed. Paraninfo

Botella, T. (2003) *Cocina para Cóctel*. Barcelona, Ed. Montagud.

Cañizal, M. (2007) *Manual de Fodd Service (capítulos IV y V)*.

Castellano Almagro, M^a. I. y Badillo Martínez, A. *Los procesos de Servicios en Restauración (capítulo I)*, Madrid. Ed. Síntesis.

García Bermejo, Á, Aguilar Cardo, J y Thomas Curras, H (2003) *Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento (pgs. 39-69)*. Madrid, Ed. Mc Graw Hill.

González Castro, R (2014) *Gestión de la Producción en Cocina*. Madrid. Editorial Paraninfo.

Kinton, Ronald y Ceserani, Victor (2000) *Teoría del Catering*. Zaragoza. Editorial Acribia.

L'École Lenôtre (1997) *Buffets Salés*. Les Lilas, France. Ed Jérôme Villette.

Planas, M. y López, M (2013) *Ofertas Gastronómicas*. Barcelona, Ed. Altamar.

Ponts, L. (2016) *Arte Foodie*. Barcelona. Ed Planeta.

Vives, R (2013) *Operaciones Básicas y Servicios en Restauración y en Eventos Especiales (capítulo VI)*. Madrid. Ed. Síntesis.

VV.AA. (2004) Cocina Dulce. Barcelona. Ed. Montagud.

VV.AA. (2005), El libro del Salado. Barcelona. Editorial Montagud.

Adrià, A. (1998) Les Postre d'el Bulli. Barcelona. Ed. Empúries.

Recursos web:

<http://www.grupocaterdata.com/es/?pag=inicio>

<http://www.infohoreca.com/>

<http://www.restauracionnews.com/>

<https://www.glutenfree.com/#filters/>

<http://www.unileverfoodsolutions.com.sg/our-services/chefmanship-academy>

<https://www.chefsteps.com/>

<http://www.cocinascentrales.com/articulos.php>