

Gestió de prestació de serveis de restauració





Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

PE29

Gestió de prestació de serveis de restauració

v.0

HISTÒRIC DE CANVIS

Versió	Data	Descripció de la modificació
0	07/10/2022	S'incorpora el procediment en procediments específics



INDEX

1. OBJECTIU	4
2. ABAST	4
3. DOCUMENTS ASSOCIATS A LA INSTRUCCIÓ	4
4. DIAGRAMA DE FLUX	4
5. DEFINICIONS	5
6. DESENVOLUPAMENT	6
7. RESPONSABILITATS	9



1. OBJECTIU

L'objectiu d'aquest procediment és definir les diferents activitats que es desenvolupen en la gestió de cuina i sala.

2. ABAST

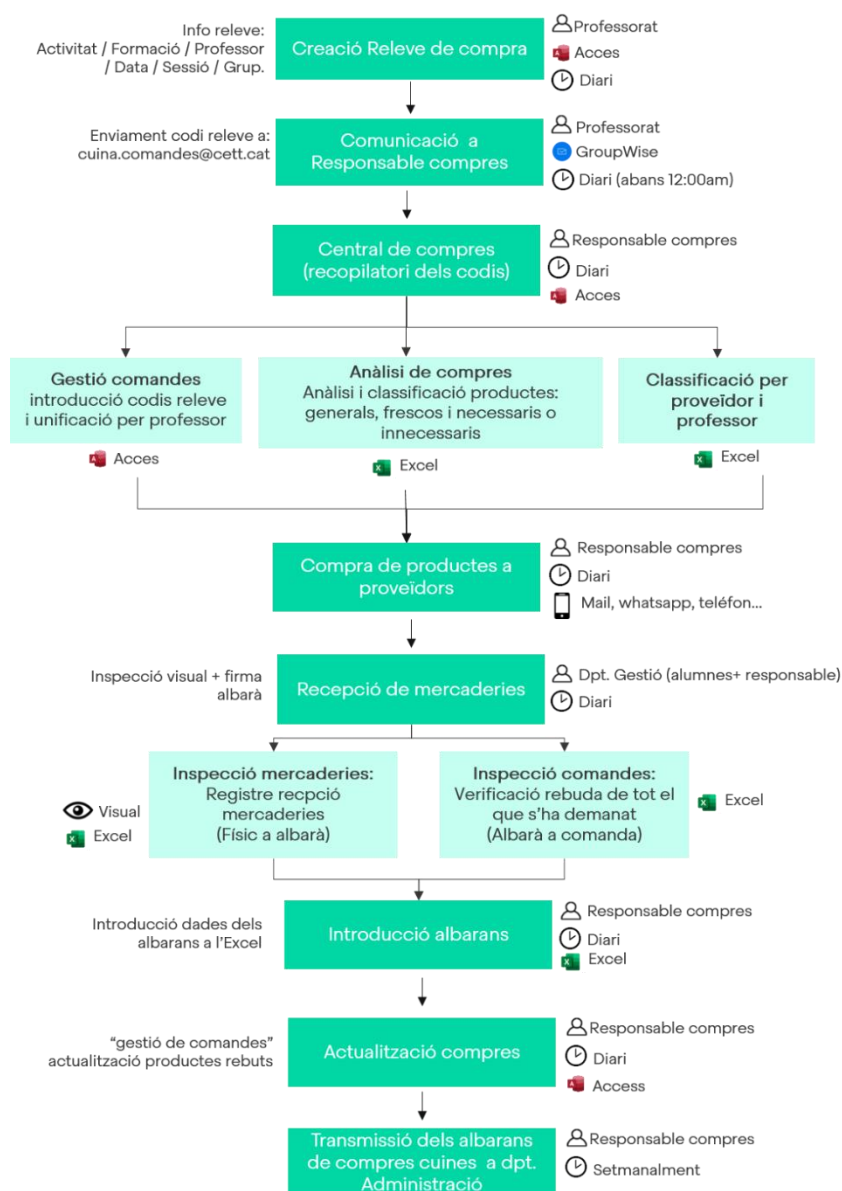
El present procediment és d'aplicació a totes les activitats de serveis de restauració de l'escola.

3. DOCUMENTS ASSOCIATS A LA INSTRUCCIÓ

- PGG21 Seguretat Alimentaria
- Manual APPCC
- Manual de BPM

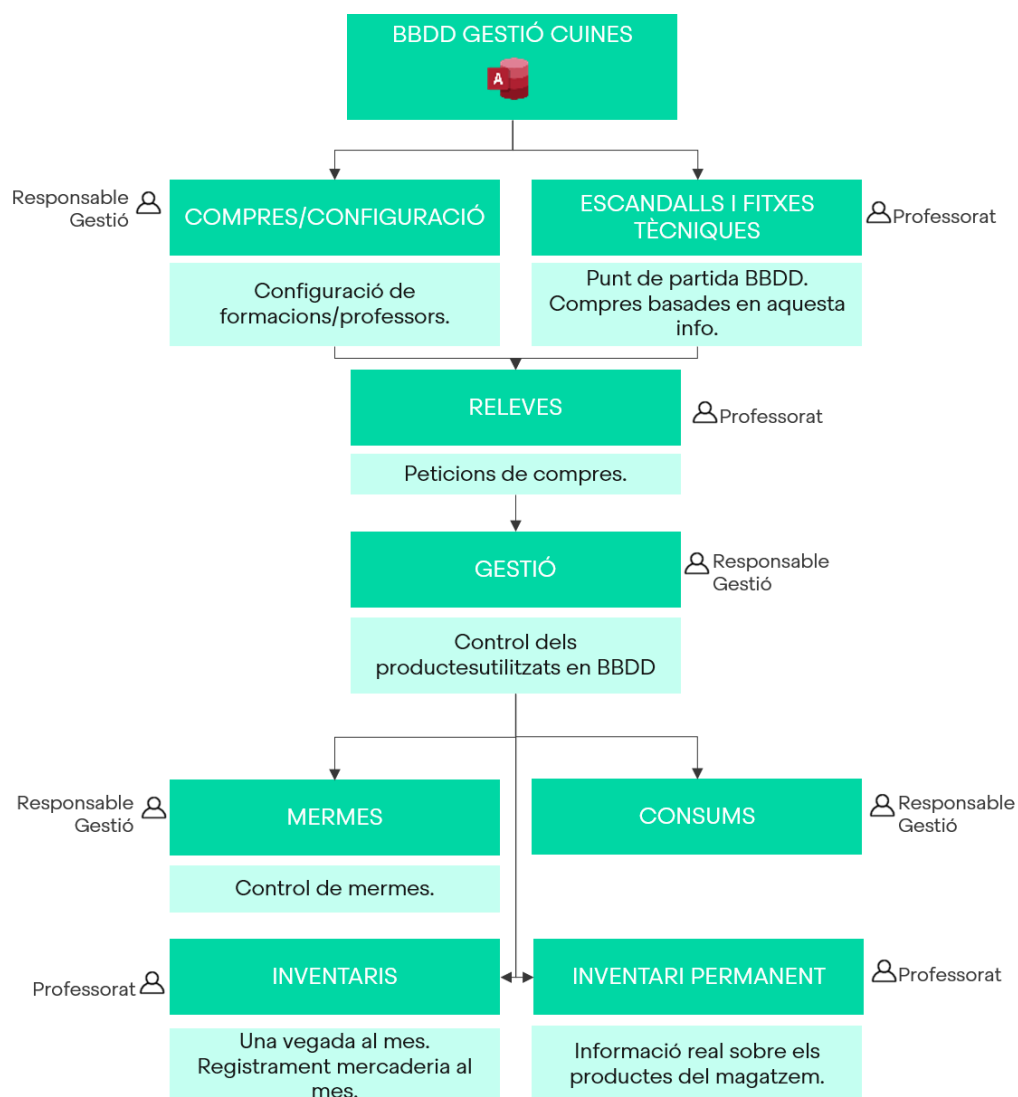
4. DIAGRAMA DE FLUX

4.1. Compres






4.2. Gestió serveis restauració



5. DEFINICIONS

RELEVÉ: És un document que s'elabora diàriament on consten les entrades de productes al magatzem i els consums corresponents. Aquest moviment es registra gràcies als albarans o factures d'entrada i als vals d'extracció de productes. Serveix per comptabilitzar des d'un punt econòmic.

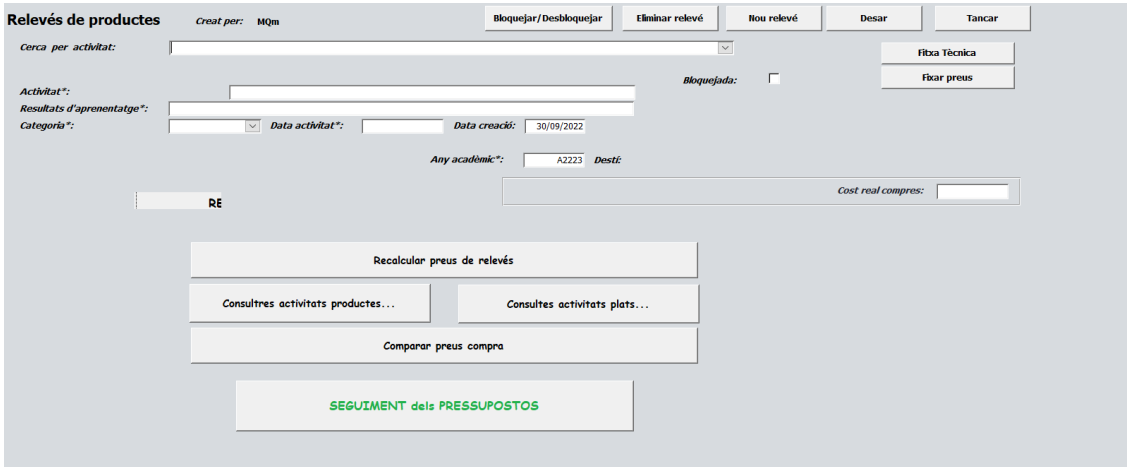
 Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy	PE29
	Gestió de prestació de serveis de restauració
	v.0

6. DESENVOLUPAMENT

6.1. Compres de productes pel servei de cuina

L'equip docent de cuina s'encarrega de crear el relevé per a la impartició de la classe/activitat corresponent amb la necessitat de productes per a aquesta. La creació dels relevés es realitza a través d'Acces "Gestió CR"

Existeixen relevés de productes i de plats. El primer, per cas de matèries primes, el segon, pel cas d'elaborar un plat complet on les matèries primes vénen desglossades al seu escandall, per tal de facilitar aquesta gestió.



L'equip docent envia el codi del relevé al responsable de compres a través de l'email cuina.comandes@cett.cat de forma diària i abans de les 12h am, per tal que aquest iniciï la gestió de les compres. La compra es realitza pel dia següent, independentment pel dia que sigui l'activitat.

El responsable de compres realitza un recopilatori de tots els codis enviats per email a tots els interessats i indica si hi ha alguna especificació concreta en el cos de l'email.

A l'apartat de gestió de comandes a l'accés, el responsable de compres introdueix tots els codis dels relevés i s'unifiquen tots els productes per docent. És necessària una contrasenya per a accedir a aquest apartat de la base de dades que només tenen els responsables de compres i cuina.

Existeixen dues classificacions de productes a sol·licitar a proveïdors:

- Productes frescos o molt específics: són aquells productes que tenen curta data de caducitat o són molt específics per a la elaboració d'un plat

i es compren de forma particular (els sol·licita cada docent – el comentat anteriorment)

- b) Productes generals: són productes que tenen llarga data de caducitat i es compren en quantitat de forma genèrica. Es compren a nom del responsable de compres i són productes que poden fer ús tots els docents de cuina.

A partir d'aquí, el responsable de Compres realitza la comanda de productes necessaris als proveïdors, via mail, whatsapp, telèfon (cada proveïdor té una manera diferent de contacte).

La recepció de mercaderies es troba descrita al PC05 Pla de control de proveïdors i traçabilitat.

Després de la inspecció de productes, s'introdueix la informació dels albarans a través d'un excel.

Un cop realitzada aquesta tasca, el responsable de compres introdueix els productes recepcionats a l'accés a l'apartat de "gestió de comandes", actualitzant les compres realitzades al sistema.

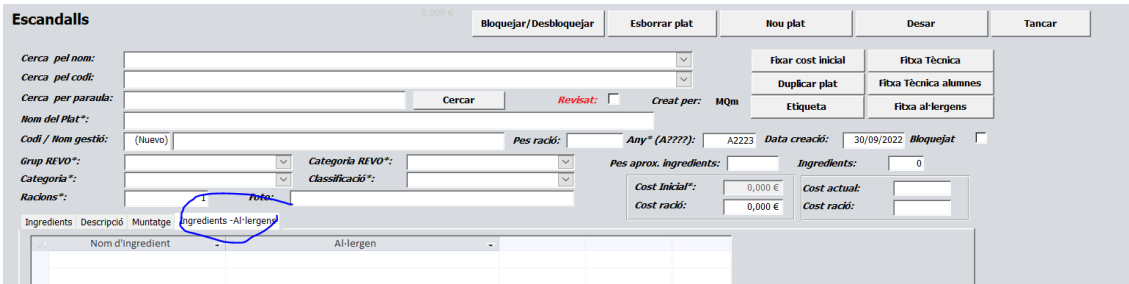
Els albarans de compres físics es porten a administració per a la seva verificació, control i guàrdia.

6.2. Gestió dels serveis de restauració

6.2.1. Escandalls

Els escandalls són les receptes que introdueixen al sistema els docents de cuina del CETT.

A través d'aquests, amb la informació de les fitxes tècniques dels proveïdors, s'indiquen els al·lèrgens de la recepta a l'apartat d'al·lèrgens dins d'escandalls a l'accés de Gestió CR:

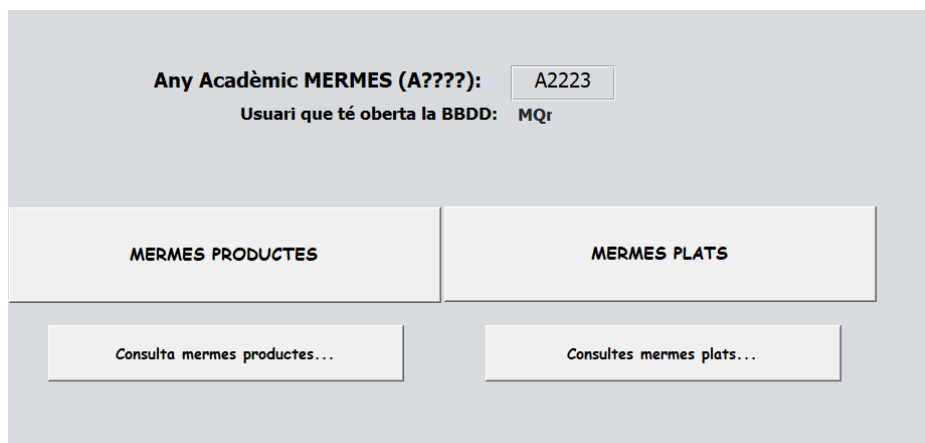


The screenshot shows the 'Escandalls' (Recipes) management interface. The interface includes a search bar, a 'Cercar' button, and various input fields for recipe details. A blue circle highlights the 'Al·lèrgens' (Allergens) field in the 'Ingredients - Al·lèrgens' section.

Anualment, el responsable de cuina revisa la correcta introducció dels al·lèrgens/escandalls per a evitar errors.

6.2.2. Mermes

L'equip docent de cuina del CETT és responsable d'introduir les mermes de productes o plats en el sistema Acces:



L'objectiu d'introduir mermes és lligar els imports de les pèrdues amb els consums de la formació/activitat, de tal manera que es pugui millorar la eficiència i reduir les pèrdues.

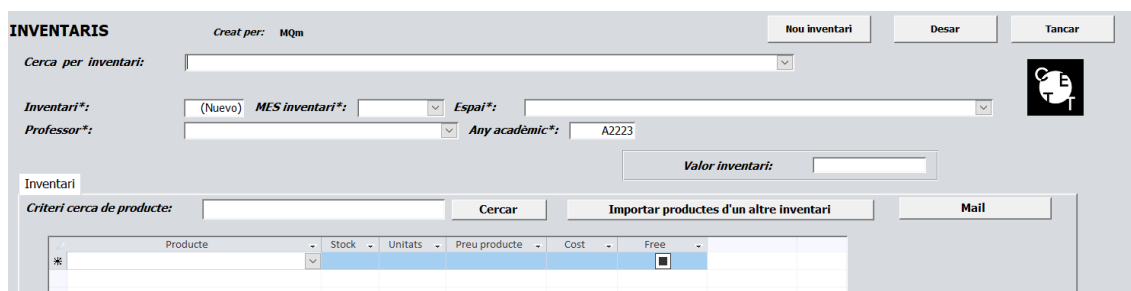
També per tal de tenir sota control l'inventari dels productes i gestionar de forma eficaç la compra de productes.

6.2.3. Inventaris

Hi ha dos tipus d'inventari:

Inventari de productes específics dels docents:

Mensualment, cada docent és responsable de realitzar l'inventari de productes de la seva formació o zona i introduir-ho al sistema Acces:





Inventari de productes dels magatzems:

Es tracta de l'inventari de productes generals per a totes les formacions. Aquest inventari el realitza el responsable de compres de forma mensual i l'introdueix al sistema.

Punt de control: El responsable de compres verifica que totes les dades introduïdes són correctes

Un cop finalitzat, les dades es transmeten al departament d'administració.

L'inventari ens proporciona informació dels productes generals que existeixen en un moment determinat i també si hi ha o no desajustos en les quantitats teòriques i reals per a controlar el bon funcionament de la gestió de cuina.

7. RESPONSABILITATS

QUI	QUÈ
Cap de cuina	Vetllar pel compliment del procediment i les bones pràctiques de manipulació i higiene
Responsable de compres	Validar i gestionar compres, validar inventaris i gestionar l'inventari de magatzems