

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053503 - Elaboracions culinàries en la restauració comercial		
Matèria	Innovació i cuina contemporània	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	60 hores

BREU INTRODUCCIÓ A 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 culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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.

RESULTATS D'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.
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.
6. Normes per a confeccionar un menú.
7. Tècniques culinàries avançades. Elaboració, conservació i regeneració. Aplicacions pràctiques.

METODOLOGIA

Elaboracions culinàries en la Restauració Comercial és 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 combina sessions teòriques, que donen a l'alumne les eines necessàries per realitzar exercicis pràctics i assolir els resultats plantejats; per altra banda, amb

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

sessions pràctiques, on s'ensenyen les bases de la preelaboració d'ingredients i que l'alumne ha de complementar amb hores de treball autònom.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'Avaluació	Continuada	Única
Activitat	Pes qualificació	Pes qualificació
PART TEÒRICA		
Treballs Teòrics	20 %	15 %
PART PRÀCTICA		
Casos d'estudi (AC)* / Treball pràctic (AU)*	25 %	20 %
Avaluació de sessions pràctiques	15 %	
PROBA FINAL		

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 REVALUACIÓ 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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Kinton, Ronald y Ceserani, Victor (2000) *Teoría del Catering*. Zaragoza. Editorial Acribia.
- VV.AA. (2005), *El libro del Salado*. Barcelona. Editorial Montagud.
- L'École Lenôtre (1997) *Buffets Salés*. Les Lilas, France. Ed Jérôme Villette.
- Ponts, L. (2016) *Arte Foodie*. Barcelona. Ed Planeta.
- Cañizal, M. (2007) *Manual de Fodd Service* (capítulos IV y V).
- Botella, T. (2003) *Cocina para Cóctel*. Barcelona, Ed. Montagud.
- Becerra Torres, M^a J. C. (2012) *Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento*. Madrid. Ed. Paraninfo
- Planas, M. y López, M (2013) *Ofertas Gastronómicas*. Barcelona, Ed. Altamar.
- 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.
- Castellano Almagro, M^a. I. y Badillo Martínez, A. *Los procesos de Servicios en Restauración* (capítulo I), Madrid. Ed. Síntesis.
- Alacreu Ginés, J. R. (2003) *Gestión de Banquetes*. Madrid. Ed. Síntesis.
- 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.
- Balaguer, O. (2001) *La Cocina de los Postres*. Barcelona. Ed. 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>