

# PLA DOCENT

Codi- Assignatura	<b>054506 - Gestió de la producció culinària: planificació i execució</b>		
Bloc temàtic	Cuina	Curs	Quart
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6
Hores presencials	60	Hores de treball autònom	90

## BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

---

La importància de la restauració dins del sector turístic fa necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

En aquesta assignatura, l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar les eines necessàries per poder gestionar de forma professional els diferents establiments que ofereixen servei de restauració.

L'evolució del sector és constant. El que avui serveix pot ser que demà no. És per això, que l'objectiu d'aquesta assignatura és dotar a l'alumne dels coneixements i eines que permetin que la gestió i operacions dels restaurants siguin tot un èxit, i que puguin aportar solucions innovadores a les empreses. L'aprenentatge es centra en que l'alumne identifiqui les necessitats organitzatives; conegui la logística operativa des de l'arribada del client al restaurant fins a la seva sortida; així com els instruments de gestió tals com el pressupost, el compte de resultats, i compregui la importància de l'objectiu final de qualsevol establiment de restauració: la satisfacció del client.

## COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

CB4 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

## COMPETÈNCIES GENERALS

---

CG3 - Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu e innovador.

CG6 - Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

CG9 - Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE17 - Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic financer de les empreses de restauració, a fi de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE20 - Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.

CE22 - Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris i informes.

## RESULTATS D'APRENTATGE

---

- Conèixer el procés integral de la producció i determinar els diferents sistemes i les noves tècniques amb el fi de dissenyar el procés més adient que garanteixi l'excel·lència del producte final i asseguri la rendibilitat del mateix.
- Planificar i dissenyar l'espai i lay out més adient per una determinada oferta gastronòmica així com optimitzar tots els recursos materials e immaterials disponibles assegurant l'estàndard de qualitat dissenyat.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### **1. Anàlisi dels estats financers: ràtios, definicions i usos**

### **2. Sistemes de costos en gestió**

## **Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques**

### **3. Planificació i pressupost de despeses**

### **4. Planificació financera: Procés i presa de decisions**

#### **METODOLOGIA**

---

Les estratègies d'aprenentatge previstes contemplen un ampli ventall d'accions diferents amb la finalitat de donar resposta a l'adquisició de les competències vinculades en aquesta matèria i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a fets cognitius, d'habilitats en l'aplicació de processos i en l'aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions.

Per això, s'utilitzaran d'una banda, les sessions de fonament teòric que permetin la realització d'exercicis pràctics pel desenvolupament de tècniques de planificació i organització de les polítiques comercials en el sector de la restauració; d'altra banda, la introducció de models que serveixin per al debat i la discussió, propòsit de les bones pràctiques, així com la resolució de casos pràctics que impliquin a la demostració de la capacitat de l'estudiant per incorporar la filosofia imprescindible en el sector turístic d'orientar-se al servei al client.

El desenvolupament de les activitats proposades estarà complementat amb l'organització d'uns tallers pràctics, així com la participació de professionals en actiu per compartir les seves experiències amb els estudiants.

#### **SISTEMA D'AVALUACIÓ**

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau de consecució dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura. En aquest sentit, l'estudiant podrà optar per ser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Contínua: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a

partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i els 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.

### Revaluació de l'Assignatura

En cas que l'estudiant no aconsegueixi assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de revaluació, oferint-li la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per a l'assoliment de les competències associades a aquesta assignatura.

Sistemes d'Avaluació	Continuada	Única
Participació en classe	10%	---
Treballs y parcials	50%	40%
Examen teòric final	40%	60%
Resolució d'exercicis pràctics		---

### 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 revaluació 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.

### **FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA**

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). *Gestión de producción de alojamientos y restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). *Historia de la Gastronomía*. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). *Marketing y planificación para restaurantes*. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). *Control de costes en restauración*. Editorial Paraninfo. Madrid

Rochat, M (2002). *Marketing y Gestión de la restauración*. Gestión 2000. Barcelona