

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053502 - Processos de servei en restauració		
Matèria	Gestió i procés culinari i gastronòmic	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura de Processos de Servei de Restauració pretén aportar a l'alumne Una visió global del funcionament del departament de sala d' diferents models empresarials de restauració.

Per això s'expliquen els processos claus de diferents modalitats de servei d'aliments i begudes, els organitzatius sistemes, tècniques de comunicació, protocol i noves tendències.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients i sector actual d'alta restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Determinar i coordinar les operacions de instal·lacions, muntatges i tècniques de servei, per als diferents tipus d'esdeveniments de servei de restaurant, en base a les seves estructures organitzatives.
- Identificar i diferenciar els diferents tipus i estils de vins nacionals e internacionals, profunditzar en la metodologia de tast i adequar la tecnologia de servei en funció del producte ofert.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Processos i Tecnologia de servei.
2. Sistemes de Comunicació.
3. Decoració i ambientació.

4. Iniciació a la cocteleria.
5. El servei del vi.

METODOLOGIA

L'assignatura de *Processos de Servei en Restauració* és una matèria de caràcter teòric-pràctic que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a la matèria, donant una visió general i bàsica del sector.

La metodologia d'aprenentatge combina sessions teòriques, que permeten integrar els conceptes bàsics de l'assignatura que permeten la realització posterior d'exercicis pràctics i l'assoliment dels resultats d'aprenentatge plantejats, amb sessions eminentment pràctiques, on es donen les bases de elaboracions demostratives i que l'alumne haurà 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
	Pes	Pes
	Qualificació	Qualificació
Examen final teòric	40%	60%

Exercicis i activitats

60%

40%

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.FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Sánchez Feito, José Manuel (1995). *Procesos de servicio en Restauración*. Madrid. Editorial Síntesis.

Ministerio de Medio Ambiente. (2004) *Manual de Buenas Prácticas Ambientales en la Familias Profesionales: Turismo y Hostelería*. Madrid. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales

López García, Socorro (2000). *Recepción y atención al cliente*. Editorial Paraninfo

M^a Soledad Muñoz Boda. *Protocolo y Relaciones Públicas*. Editorial Paraninfo

Abad Alegría, Francisco (2009) *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX)*. Ed. Trea

Urbina, José Antonio de (2000) *El Protocolo en los Negocios*. Madrid. Editorial Temas de Hoy

Recursos web:

<https://www.youtube.com/watch?v=56isSeS-FFE>

<https://www.youtube.com/watch?v=xdS3VGziNfQ>

www.protocolo.org

<http://www.termcat.cat/dicci/culinaris/index.html>

http://www.mma.es/polit_amb/fondos/redauto/pdf/turismobp.pdf