

PLA DOCENT

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 posseïxin 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.

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 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	Pes
	Qualificació	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		
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.

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>