

Codi- Assignatura	580010 – Disseny i arquitectura de restaurants		
Matèria	Gestió de restaurants i col·lectivitats		
Tipus assignatura	Optativa d'especialitat en restauració	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

En aquesta assignatura s'analitzaran tots els aspectes relacionats amb el disseny de sistemes de producció i organització d'espais i interiorisme. També s'aplicaran les tècniques de la planificació i elecció de diferents tipologies de cuines i les seves operatives en una empresa de restauració. S'estudiarà la producció del producte acabat, posant l'accent en cadascun dels processos tant des de la vessant teòrica com des de l'òptica de la seva aplicació més pràctica.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB6 - Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE1 – Dissenyar i implementar estratègies comercials que donin resposta a les noves oportunitats de negoci emergents en el sector.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Disseny i interiorisme.
2. Instal·lacions i maquinària.
3. Pla d'APPCC.

METODOLOGIA

Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments, entesos com a productes complementaris a l'activitat de l'establiment.

SISTEMES D'AVALUACIÓ

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

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

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració de procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball fet per l'alumne i dels aprenentatges que incorpora. Per a poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, farà falta assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert per a aquells estudiants que, per raons justificades, no hagin pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les proves que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

Sistemes d'avaluació			Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant			60 %	40 %
Prova escrita final			40 %	60 %

Reavaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no assoleixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per a adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Lo mejor de la gastronomía 2006 / Rafael García Santos. - Barcelona : Destino, 2005

El Bulli 1983-1993 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : Bullibooks, 2004.

El Bulli 1994-1997 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2003.

El Bulli 1998-2002 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2002

El Bulli 2003 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bulli books, 2005

El Bulli 2004 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bullibooks, 2005.

Les postres d'el Bulli / Albert Adrià. - Barcelona : Empúries, 1998.

Los secretos de El Bulli : recetas, técnicas y reflexiones / Ferran Adrià. - Barcelona : Altaya, 1998

Clorofila / Andoni Luis Aduriz. - Donostia : Mugaritz, 2004