

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211124- Prácticas Operativas do Departamento de Alimentos e Bebidas (1º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 12
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a:
 - Horas de Titorías: 10
 - Clase Expositiva:
 - Clase Interactiva: 350
 - Total: 360 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obligatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Anual
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O propósito é conseguir que os alumnos/as adquiran habilidades de traballo e actitudes persoais e de equipo que lle sirvan para desenvolver de forma correcta o seu traballo nas áreas de servizos e cociña, en calquera establecemento hostaleiro.

Así como dotar ao alumno/a de coñecementos teóricos, técnicos, habilidades, destrezas e competencias actitudinais que formen o perfil do profesional que as empresas hostaleiras demandan.

Resultados da aprendizaxe:

SERVIZO

- Recoñecer todo tipo de mobiliario, maquinaria, utensilios e aveños propios do departamento de servizos, así como o seu valor económico e os stocks necesarios
- Realizar con orde a montaxe do restaurante e demais áreas de servizo
- Poñer en práctica todo tipo de servizo de mesas
- Aplicar normas de conducta para a acollida, acomodación e atención correcta dos/as clientes
- Organizar ao grupo de traballo segundo as necesidades e tipo de servizo
- Executar correctamente o proceso de toma de comanda en todas as súas modalidades, así como aplicar adecuadamente as técnicas de venda pertinentes
- Controlar o material e o xénero a través de inventarios, analizando os resultados obtidos
- Identificar unha ficha técnica e o seu contido
- Manexo práctico dos cocientes utilizados nos diferentes puntos de venda
- Elaborar e manipular con destreza diferentes pratos e produtos á vista do cliente
- Servir adecuadamente diferentes tipos de viño, aperitivos e bebidas espirituosas
- Utilizar e manexar correctamente a maquinaria propia de cafetería
- Preparar e desenvolver o servizo de cafetería tanto en barra como en mesas
- Recoñecer os diferentes cóctels a través d receitairo básico de coctelería e manexar con destreza o material a utilizar
- Confeccionar pedidos de abastecemento tanto de xénero como de material, realizar a recepción e almacenar os mesmos
- Planificar e dirixir banquetes e servizos especiais
- Planificación de instalacións, equipos e materiais para servizo de catering e eventos
- Aplicar métodos e técnicas de creatividade no deseño e montaxe de buffets temáticos
- Manexar o programa de facturación

- Realizar con destreza o servizo de habitacións
- Resolver de forma autónoma dificultades, reclamacións e queixas realizadas polo cliente
- Identificar e describir a oferta de alimentos e bebidas das diferentes áreas de traballo
- Adquirir e desenvolver habilidades de traballo en equipo para a súa aplicación no ámbito da hostalería

COCIÑA

- Utilizar adecuadamente o vocabulario específico e termos culinarios en cada unha das partidas
- Utilizar correctamente todos os utensilios, maquinaria e equipamentos que pode atopar nunha cociña
- Realizar correctamente a recepción e almacenaxe das diferentes materias primas que podemos utilizar nunha cociña (verduras, carnes, peixes, etc.)
- Manexar correctamente os documentos internos de transferencia de produtos entre partidas
- Elaborar correctamente os diferentes cortes específicos das carnes, peixes e verduras
- Realizar correctamente unha "mise en place" ou "posta a punto"
- Dominar o manexo de técnicas de envasado ao baleiro e a súa aplicación
- Elaborar os distintos fondos básicos de cociña, grandes salsas básicas e as súas derivadas máis importantes
- Dominar os distintos métodos de cocción e utilízalos de forma adecuada para cada produto
- Realizar un servizo nas diferentes partidas que compoñen a cociña
- Elaborar entrantes fríos e quentes
- Desenvolver as operacións de montaxe en servizos tipo buffet, autoservizo, ou análogos
- Executar correctamente as principais masas de pastelería, cremas básicas e xeados, sobremesas de cociña e tortas clásicas
- Controlar o racionamento necesario de cada compoñente dun prato, segundo o tipo de servizo que se vai a realizar
- Realizar correctamente o escandallo de cada produto para obter o maior rendemento en cada caso
- Realizar os inventarios correctamente para levar un mellor control do stock de produtos
- Realizar correctamente un servizo en restaurante á carta

Contido:

SERVIZOS

1. Coñecemento do material, maquinaria e mobiliario propio do servizo
2. Atención ao cliente
3. Realización do servizo de cafetería en barra e mesa
4. Elaboración de tipos de cafés, infusións, produtos á prancha e coctelería
5. Reserva de mesas e actualización da oferta gastronómica do día
6. Toma de comanda
7. Montaxe e servizo de mesas no restaurante
8. Elaboración e manipulación de pratos á vista do cliente
9. Manexo do programa de facturación
10. Servizos de viños e bebidas en xeral
11. Mise en place de banquetes
12. Servizo de habitacións
13. Servizo de almozos
14. Montaxe de buffets temáticos

COCIÑA

1. Comportamento e actitude do cociñeiro/a
2. Organización e planificación dunha cociña
3. Coñecemento de produtos e maquinaria da cociña
4. Terminoloxía culinaria da cociña
5. Métodos de cocción
6. Recepción, conservación e distribución de mercadorías
7. Coñecemento das calidades e cualidades da materia prima
8. Manipulación e cortes específicos de xéneros
9. Fondos de cociña
10. Fondos complementarios de cociña
11. Grandes e pequenas salsas básicas e as súas derivadas
12. Masas e cremas básicas de "Pastelería"
13. Xadería básica, sobremesas e tortas
14. Novas tecnoloxías de cociña

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os contidos da materia están recollidos no manual que poden atopar no campus virtual ao cal poden acceder desde o primeiro día de clase. Os alumnos terán acceso aos contidos da materia desde o [campus virtual](#) do CSHG, é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia.

- AIZEGA, J. M., FERNÁNDEZ GUADAÑO, M., (2021). *Culinary action!! Casos reales de emprendedores gastronómicos*. Barcelona: Planeta Gastro
- ANÓNIMO. (1991). *Pequeña Enciclopedia de los ingredientes de Cocina*. Madrid: Editorial El País Aguilar.
- BLASCO, A. (2006). *Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración*. Madrid: Editorial Síntesis.
- BRISCIANI, R. (2017). *El secreto de un restaurante magnético*. Estella: La revista de Pizza & Restauración.
- CALAVERAS, J. (1996). *Tratado de Panificación y Bollería*. Madrid: AMV Ediciones.
- CENTELLES, F. (2016). *¿Qué vino con este plato?* Barcelona: Planeta Gastro.
- CORVITTO, A. (2004). *Los secretos del Helado, el helado sin secretos*. Barcelona: Grupo Vilbo.
- DE JUANA, M., ESPANTALEÓN, R. (1994). *Manual profesional*. Madrid: Norma.
- DE LA TRABA, L., GARCÍA, V. R. (2006). *Pastelería y Cocina. Guía Práctica*. Madrid: Ediciones Norma.
- FELIPE GALLEGO, J. (1993). *Manual práctico de cafetería y bar*. Madrid: Paraninfo.
- FELIPE GALLEGO, J., PEYROLÓN MELENDO, R. (2001). *Diccionario de Hostelería*. Madrid: Thomson Paraninfo.
- GARCÉS BLANCO, M. (1992). *Curso de Cocina Profesional I*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- GARCÉS BLANCO, M. (1993). *Curso de Cocina Profesional II*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- GARCÍA ORTIZ, F., GIL MUELA, M., GARCÍA ORTIZ, P. (1999) *Bebidas*. Madrid: Paraninfo.
- LOEWER, E. (1991). *Cocina para Profesionales*. Madrid: Paraninfo Editorial.
- MESALLES, LL. (2003). *Eventos, reuniones y banquetes*. Barcelona: Editorial Laertes.
- RUBERT BOHER, D. (2018). *La cuenta, por favor. La gestión en negocios de restauración*. Barcelona: Planeta Gastro.
- VALVERDE, A. (2016). *Host*. Barcelona: Editorial Planeta Gastro.
- WERLE, L., COX H. (2000). *Ingredientes*. Colonia: Editorial Könemann.
- VARIOS AUTORES. (1988). *Enciclopedia Salvat de la Cocina*. Sant Boi: Salvat S. A. de Ediciones.

○ Bibliografía complementaria

Otros recursos online:

- <https://www.evaballarín.com/podcast/> We are ladies & gentlemen #WALG, Podcast
- <https://gdegastromia.es/podcast/> G de Gastronomía por Carmen Ordiz, Podcast
- www.gestionrestaurante.com
- www.barradeideas.com
- www.diariodegastronomia.com
- www.mivino.es
- www.agaba.net
- www.afuegolento.com
- www.recetas.net

- www.heladería.com
- www.apicius.es
- www.cosumer.es/alimentación
- <https://www.youtube.com/c/Andershusacom/featured> Anders & Kaitling, Youtube

Películas recomendadas:

- AKIN, F. (2009). *Soul Kitchen*. Alemania.
- AXEL, G. (1987). *Babettes gæstebud* (El festín de Babette). Dinamarca.
- BIRD, B. *Ratatouille*. (2007). Estados Unidos.
- GARCÍA VELILLA, N. *Fuera de carta*. (2008). España
- HALLSTRÖM, L. (1987). *Chocolat*. Reino Unido.
- HALLSTRÖM, L. (2014). *The hundred-foot journey* (Un viaje de diez metros). Estados Unidos.
- LÓPEZ-LINARES, J. L. (2008). *El pollo, el pez y el cangrejo real*. España.
- ORISTRELL, J. (2009). *Dieta mediterránea*. España.
- TOGNAZZI, M. S. (2013). *Viaggio sola* (Viajo sola). Italia
- VINCENT, C. (2012). *Les saveurs du palais* (La cocinera del presidente). Francia.

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1.► Que os estudantes demostrasen posuir e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguardia do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2.► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3.► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente no seu campo de estudio).

B4.► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1.► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e

motivar personas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.

- **Transversais**

T1- Capacidade da xestión da información, análise e síntese

T2- Capacidade de organización e planificación

T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T8- Habilidades nas relacións interpersoais e resolución de conflitos

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T12- Liderado responsable

T13- Iniciativa, espírito emprendedor, resiliencia e orientación ao logro

T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sostenibilidade ambiental

T15- Deseño e xestión de proxectos

T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento

AV1- Vocación de servizo e espírito de colaboración

AV2- Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de maneira proactiva

AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

- **Específicas**

E4- Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.

E9- Manexar técnicas de comunicación.

E13- Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito da restauración e a gastronomía.

E15- Planificar e xestionar os recursos humanos das organizacións do sector hostaleiro.

E18- Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións hostaleiras (aloxativas e de restauración).

E19- Comprender a importancia da sustentabilidade, tanto a nivel económico, social e ambiental, contribuíndo ao desenvolvemento sostible no ámbito gastronómico e hostaleiro.

E20- Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino

A materia supón unha aprendizaxe complementaria doutras materias do primeiro curso e unha formación en alternancia, na medida en que a organización do calendario académico do primeiro ano estrutúrase en semanas A (Teoría) e semanas B (Prácticas) e viceversa, dependendo dos grupos de clase.

O alumno/a traballará durante as clases prácticas dentro dun grupo reducido de persoas, no que as tarefas a realizar e as responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando ao longo do curso todas e cada unha delas.

Para iso, establécese un sistema de rotacións por diferentes bloques formativos de Servizo e Cociña.

Nas diferentes partidas o servizos, os profesores/as utilizarán exposicións orais con apoio de material escrito e vídeos para transmitir o coñecemento de temas técnicos propios da mesma. Posteriormente, pásase á demostración, a explicación e a súa posterior aplicación por parte do alumno/a.

Durante o curso poderanse propoñer diferentes proxectos que os alumnos/as terán que levar a cabo, segundo os obxectivos específicos a alcanzar en cada caso. Así mesmo, poderán organizarse diferentes actividades complementarias como charlas temáticas ou visitas a instalacións externas ao centro.

Esta formulación proporciónalles ao alumnado unha visión de conxunto no traballo a realizar, non limitándose a tarefas mecánicas e repetitivas.

Sistema de avaliación

A avaliación realízase a través dunha ficha en cada partida ou servizo na que se teñen en conta tanto aspectos de aptitude como de actitude. Diariamente e despois de cada servizo, dita ficha é cuberta polo profesor/a ou o persoal de apoio á docencia que dirixiu e supervisou as prácticas dese día. Algúns dos ítems que aparecen nas fichas, e sen ánimo de ser exhaustivos, son:

- Actitude e interese
- Puntualidade e presenza
- Destreza e habilidade
- Orde e limpeza na área de traballo
- Coñecemento teórico-práctico
- Uso correcto de material e maquinaria
- Utilización e aproveitamento dos produtos
- Traballo en equipo
- Atención e trato co cliente

- Primeira oportunidade ordinaria

A valoración do alumno/a realizarase a través dun proceso de avaliación continua, dividida en dous cuatrimestres cun valor medio de todos os bloques formativos.

No caso de que a nota media dos dous cuatrimestres sexa inferior a 5, o alumno/a terá que presentarse a un exame final. Este exame constará de probas prácticas tanto da área de cociña como de servizos, e deberá ser superado cunha nota mínima de 5; en caso contrario a materia quedará suspensa coa cualificación obtida no exame final.

Superado o examen final, éste supoñerá un 30% da nota media final e a avaliación continua o 70% restante.

Aquel alumno/a cuxas ausencias sexan igual o superior a 40 sesións verá penalizada a súa nota con -1 punto na avaliación continua. Se as ausencias alcanzasen as 50 sesións, incluso superando a nota media do 5 na avaliación continua, o alumno/a deberá presentarse ao exame final da materia, coas mesmas condicións e ponderacións anteriormente indicadas.

No caso de que as ausencias dun alumno/a ás clases prácticas alcanzasen as 80 sesións, mesmo no caso de superar a nota media do 5 na avaliación continua, a nota da materia en primeira convocatoria será dun 0 (cero), tanto en primeira como en segunda oportunidade. A superación desta materia é requisito adicional para promocionar a segundo curso.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumnado, tanto en habilidades individuais como no traballo en equipo. Polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais, ademais de influír negativamente na calidade das clases prácticas, diminúe a aprendizaxe do resto de compañeiros/os que conforman o grupo de traballo. Por tal motivo, estas ausencias consideraranse unha falta de rendemento e polo tanto afectarán á cualificación da materia do seguinte modo:

- O alumno/a que nunha semana de 5 días lectivos asista a clase un 40% ou menos do total de horas lectivas, a nota máxima que poderá obter na devandita semana será dun 5.
- O alumno/a que nunha semana de 4 días lectivos asista a clase un 50% ou menos do total de horas lectivas, a nota máxima que poderá obter na devandita semana será dun 5.
- O alumno/a que nunha semana de 3 días lectivos asista a clase un 33% ou menos do total de horas lectivas, a nota máxima que poderá obter na devandita semana será dun 5.
- O alumno/a que nunha semana de 2 días lectivos asista a clase un 50% ou menos do total de horas lectivas, a nota máxima que poderá obter na devandita semana será dun 5.

○ Segunda oportunidade extraordinaria

O alumno/a que non superase a primeira oportunidade ordinaria deberá presentarse a un exame, que constará de probas prácticas tanto da área de cociña como de servizos, e deberá ser superado cunha nota mínima de 5.

O alumnado que alcanzase as 80 ausencias a clase durante o curso (proceso formativo continuo durante a primeira oportunidade) non poderá presentarse a segunda oportunidade e a nota en primeira convocatoria será dun 0 (cero).

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes

- Clases interactivas prácticas (350 horas) e titorías (10 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Para desenvolver esta materia non é preciso ter coñecementos previos de hostalería, debido a que se parte dun nivel básico.

Para abordar esta materia é recomendable o fomento das habilidades sociais e afianzar a vocación.

Observacións

Para poder levar a cabo todas as accións desta materia, é obrigatorio estar en posesión do certificado en manipulación de alimentos.

Debido á necesidade de desenvolver o traballo en equipos, recoméndase ser respectuoso/a cara a os/as compañeiros/as, así como saber compartir as tarefas do día a día.

PROFESORADO

Nuria Cid Álvarez

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

nuriacid@cshg.es

PERSOAL DE APOIO Á LABOR DOCENTE

Bernárdez Agrafojo, José Antonio

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: jbernardezagra@cshg.es

Del Castaño Pozo, Rafael

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: rcastano@cshg.es

Galarza Artetxe, Ibon

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: ibongalarza@cshg.es

García Cruz, Braulio

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: brauliog@cshg.es

García Neira, Carlos

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: cgarciane@cshg.es

Lis Prieto, Rocío

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: rlisp@cshg.es

Maíora Zaldibar, Aitor

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: amaiora@cshg.es

Montero Biedma, José Luis

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: jlbiedma@cshg.es

Vázquez Novoa, Ángel

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: avnovoa@cshg.es