

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211124- Prácticas Operativas del Departamento de Alimentos y Bebidas (1º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 12
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del Alumno/a:
 - Horas de Tutorías: 10
 - Clase Expositiva:
 - Clase Interactiva: 350
 - Total: 360 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castellano, Gallego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obligatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Anual
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El propósito es conseguir que los alumnos/as adquieran habilidades de trabajo y actitudes personales y de equipo que le sirvan para desarrollar de forma correcta su trabajo en las áreas de servicios y cocina, en cualquier establecimiento hostelero.

Así como dotar al alumno/a de conocimientos teóricos, técnicos, habilidades, destrezas y competencias actitudinales que formen el perfil del profesional que las empresas hosteleras demandan.

Resultados del aprendizaje:

SERVICIO

- Reconocer todo tipo de mobiliario, maquinaria, utensilios y enseres propios del departamento de servicios, así como su valor económico y los stocks necesarios
- Realizar con orden el montaje del restaurante y demás áreas de servicio
- Poner en práctica todo tipo de servicio de mesas
- Aplicar normas de conducta para la acogida, acomodación y atención correcta de los/as clientes
- Organizar al grupo de trabajo según las necesidades y tipo de servicio
- Ejecutar correctamente el proceso de toma de comanda en todas sus modalidades, así como aplicar adecuadamente las técnicas de venta pertinentes
- Controlar el material y el género a través de inventarios, analizando los resultados obtenidos
- Identificar una ficha técnica y su contenido
- Manejo práctico de los ratios utilizados en los diferentes puntos de venta
- Elaborar y manipular con destreza diferentes platos y productos a la vista del cliente
- Servir adecuadamente diferentes tipos de vino, aperitivos y bebidas espirituosas
- Utilizar y manejar correctamente la maquinaria propia de cafetería
- Preparar y desarrollar el servicio de cafetería tanto en barra como en mesas
- Reconocer los diferentes cóctels a través del recetario básico de coctelería y manejar con destreza el material a utilizar
- Confeccionar pedidos de abastecimiento tanto de género como de material, realizar la recepción y almacenar los mismos
- Planificar y dirigir banquetes y servicios especiales
- Planificación de instalaciones, equipos y materiales para servicio de catering y eventos
- Aplicar métodos y técnicas de creatividad en el diseño y montaje de buffets temáticos
- Manejar el programa de facturación
- Realizar con destreza el servicio de habitaciones
- Resolver de forma autónoma dificultades, reclamaciones y quejas realizadas por el cliente

- Identificar y describir la oferta de alimentos y bebidas de las diferentes áreas de trabajo
- Adquirir y desarrollar habilidades de trabajo en equipo para su aplicación en el ámbito de la hostelería

COCINA

- Utilizar adecuadamente el vocabulario específico y términos culinarios en cada una de las partidas
- Utilizar correctamente todos los utensilios, maquinaria y equipamientos que puede encontrar en una cocina
- Realizar correctamente la recepción y almacenaje de las diferentes materias primas que podemos utilizar en una cocina (verduras, carnes, pescados, etc.)
- Manejar correctamente los documentos internos de transferencia de productos entre partidas
- Elaborar correctamente los diferentes cortes específicos de las carnes, pescados y verduras
- Realizar correctamente una "mise en place" o "puesta a punto"
- Dominar el manejo de técnicas de envasado al vacío y su aplicación
- Elaborar los distintos fondos básicos de cocina, grandes salsas básicas y sus derivadas más importantes
- Dominar los distintos métodos de cocción y utilizarlos de forma adecuada para cada producto
- Realizar un servicio en las diferentes partidas que componen la cocina
- Elaborar entrantes fríos y calientes
- Desenvolver las operaciones de montaje en servicios tipo buffet, self-service, o análogos
- Ejecutar correctamente las principales masas de pastelería, cremas básicas y helados, postres de cocina y tartas clásicas
- Controlar el racionamiento necesario de cada componente de un plato, según el tipo de servicio que se va a realizar
- Realizar correctamente el escandallo de cada producto para obtener el mayor rendimiento en cada caso
- Realizar los inventarios correctamente para llevar un mejor control del stock de productos
- Realizar correctamente un servicio en restaurante a la carta

Contenido:

SERVICIOS

1. Conocimiento del material, maquinaria y mobiliario propio del servicio
2. Atención al cliente
3. Realización del servicio de cafetería en barra y mesa
4. Elaboración de tipos de cafés, infusiones, productos a la plancha y coctelería
5. Reserva de mesas y actualización de la oferta gastronómica del día
6. Toma de comanda
7. Montaje y servicio de mesas en el restaurante
8. Elaboración y manipulación de platos a la vista del cliente
9. Manejo del programa de facturación
10. Servicios de vinos y bebidas en general
11. Mise en place de banquetes
12. Servicio de habitaciones
13. Servicio de desayunos
14. Montaje de buffets temáticos

COCINA

1. Comportamiento y actitud del cocinero/a
2. Organización y planificación de una cocina
3. Conocimiento de productos y maquinaria de la cocina
4. Terminología culinaria de la cocina
5. Métodos de cocción
6. Recepción, conservación y distribución de mercancías
7. Conocimiento de las calidades y cualidades de la materia prima
8. Manipulación y cortes específicos de géneros
9. Fondos de cocina
10. Fondos complementarios de cocina
11. Grandes y pequeñas salsas básicas y sus derivadas
12. Masas y cremas básicas de "Pastelería"
13. Heladería básica, postres y tartas
14. Nuevas tecnologías de cocina

Bibliografía básica y complementaria:

- **Bibliografía básica**

Los contenidos de la asignatura están recogidos en el manual que pueden encontrar en el campus virtual al cual pueden acceder desde el primer día de clase. Los alumnos tendrán acceso a los contenidos de la asignatura desde el [campus virtual](#) del CSHG, es esencial que accedan habitualmente, pues es en esta plataforma donde se comparten materiales didácticos y organización de la asignatura.

- 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://gdegastronomia.es/podcast/> G de Gastronomía por Carmen Ordiz, Podcast
- www.gestionrestaurantes.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 y Generales

B1.▶ Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (la *gestión y dirección de empresas hosteleras*).

B2.▶ Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (ámbito de las *empresas hosteleras*).

B3.▶ Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente en su campo de estudio).

B4.▶ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

B5.▶ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

G1.▶ Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

- **Transversales**

- T1-** Capacidad de la gestión de la información, análisis y síntesis
- T2-** Capacidad de organización y planificación
- T4-** Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio
- T5-** Resolución de problemas y toma de decisiones
- T6-** Trabajo en equipo
- T8-** Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos
- T11-** Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones
- T12-** Liderazgo responsable
- T13-** Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro
- T14-** Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental
- T15-** Diseño y gestión de proyectos
- T17-** Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento
- AV1-** Vocación de servicio y espíritu de colaboración
- AV2-** Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva
- AV3-** Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

- **Específicas**

- E4-** Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
- E9-** Manejar técnicas de comunicación.
- E13-** Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.
- E15-** Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.
- E18-** Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).
- E19-** Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero.
- E20-** Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

Metodología de enseñanza

La asignatura supone un aprendizaje complementario de otras materias del primer curso y una formación en alternancia, en la medida en que la organización del calendario académico del primer año se estructura en semanas A (Teoría) y semanas B (Prácticas) y viceversa, dependiendo de los grupos de clase.

El alumno/a trabajará durante las clases prácticas dentro de un grupo reducido de personas, en el que las tareas a realizar y las responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando a lo largo del curso todas y cada una de ellas.

Para ello, se establece un sistema de rotaciones por diferentes bloques formativos de Servicio y Cocina.

En las diferentes partidas o servicios, los profesores/as utilizarán exposiciones orales con apoyo de material escrito y vídeos para transmitir el conocimiento de temas técnicos propios de la misma. Posteriormente, se pasa a la demostración, la explicación y su posterior aplicación por parte del alumno/a.

Durante el curso se podrán proponer diferentes proyectos que los alumnos/as tendrán que llevar a cabo, según los objetivos específicos a alcanzar en cada caso. Asimismo, podrán organizarse diferentes actividades complementarias como charlas temáticas o visitas a instalaciones externas al centro.

Este planteamiento le proporciona al alumnado una visión de conjunto en el trabajo a realizar, no limitándose a tareas mecánicas y repetitivas.

Sistema de evaluación

La evaluación se realiza a través de una ficha en cada partida o servicio en la que se tienen en cuenta tanto aspectos de aptitud como de actitud. Diariamente y después de cada servicio, dicha ficha es cubierta por el profesor/a o el personal de apoyo a la docencia que ha dirigido y supervisado las prácticas de ese día. Algunos de los ítems que aparecen en las fichas, y sin ánimo de ser exhaustivos, son:

- Actitud e interés
- Puntualidad y presencia
- Destreza y habilidad
- Orden y limpieza en el área de trabajo
- Conocimiento teórico-práctico
- Uso correcto de material y maquinaria
- Utilización y aprovechamiento de los productos
- Trabajo en equipo
- Atención y trato con el cliente

- Primera oportunidad ordinaria

La valoración del alumno/a se realizará a través de un proceso de evaluación continua, dividida en dos semestres con un valor medio de todos los bloques formativos.

En el caso de que la nota media de los dos semestres sea inferior a 5, el alumno/a tendrá que presentarse a un examen final. Este examen constará de pruebas prácticas tanto del área de cocina como de servicios, y deberá ser superado con una nota mínima de 5; en caso contrario la asignatura quedará suspensa con la calificación obtenida en el examen final.

Superado el examen final, éste supondrá un 30% de la nota media final y la evaluación continua el 70% restante.

Aquel alumno/a cuyas ausencias sean igual o superior a 40 sesiones verá penalizada su nota con -1 punto en la evaluación continua. Si las ausencias alcanzasen las 50 sesiones, incluso habiendo superado la nota media del 5 en la evaluación continua, el

alumno/a deberá presentarse al examen final de la asignatura, con las mismas condiciones y ponderaciones anteriormente indicadas.

En el caso de que las ausencias de un alumno/a a las clases prácticas alcanzasen las 80 sesiones, incluso en el caso de haber superado la nota media del 5 en la evaluación continua, la nota de la asignatura en primera convocatoria será de un 0 (cero), tanto en primera como en segunda oportunidad. La superación de esta asignatura es requisito adicional para promocionar a segundo curso.

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación del alumnado, tanto en habilidades individuales como en el trabajo en equipo. Por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales, además de influir negativamente en la calidad de las clases prácticas, merma el aprendizaje del resto de compañeras/os que conforman el grupo de trabajo. Por tal motivo, dichas ausencias se considerarán una falta de rendimiento y por tanto afectarán a la calificación de la asignatura del siguiente modo:

- El alumno/a que en una semana de 5 días lectivos asista a clase un 40% o menos del total de horas lectivas, la nota máxima que podrá obtener en dicha semana será de un 5.
- El alumno/a que en una semana de 4 días lectivos asista a clase un 50% o menos del total de horas lectivas, la nota máxima que podrá obtener en dicha semana será de un 5.
- El alumno/a que en una semana de 3 días lectivos asista a clase un 33% o menos del total de horas lectivas, la nota máxima que podrá obtener en dicha semana será de un 5.
- El alumno/a que en una semana de 2 días lectivos asista a clase un 50% o menos del total de horas lectivas, la nota máxima que podrá obtener en dicha semana será de un 5.
- La ausencia a la totalidad de las sesiones de una semana de prácticas, que no sea debidamente justificada, tanto en forma como en plazo, será calificada con un 0 (cero). En el caso de que dicha ausencia sea justificada no se evaluará dicha semana.

○ Segunda oportunidad extraordinaria

El alumno/a que no haya superado la primera oportunidad ordinaria deberá presentarse a un examen, que constará de pruebas prácticas tanto del área de cocina como de servicios, y deberá ser superado con una nota mínima de 5.

El alumnado que haya alcanzado las 80 ausencias a clase durante el curso (proceso formativo continuo durante la primera oportunidad) no podrá presentarse a segunda oportunidad y la nota en primera convocatoria será de un 0 (cero)

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes

- Clases interactivas prácticas (350 horas) y tutorías (10 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Para desarrollar esta materia no es necesario tener conocimientos previos de hostelería, debido a que se parte de un nivel básico.

Para abordar esta asignatura es recomendable el fomento de las habilidades sociales y afianzar la vocación.

Observaciones

Para poder llevar a cabo todas las acciones de esta asignatura, es obligatorio estar en posesión del *certificado en manipulación de alimentos*.

Debido a la necesidad de desarrollar el trabajo en equipos, se recomienda ser respetuoso/a hacia los/as compañeros/as, así como saber compartir las tareas del día a día.

PROFESORADO

Nuria Cid Álvarez (coordinadora)
Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519
nuriacid@cshg.es

Profesor/a de Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética
Centro Superior de Hostelería de Galicia

PERSONAL DE APOYO A LA 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

Maiores 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