

Año académico	2017-18
Asignatura	11709 - Menús, Cartas y Buffets
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Identificación de la asignatura

Nombre	11709 - Menús, Cartas y Buffets
Créditos	0,4 presenciales (10 horas) 5,6 no presenciales (140 horas) 6 totales (150 horas).
Grupo	Grupo 1, AN (Campus Extens)
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Maria del Mar Bibiloni Esteva mar.bibiloni@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La materia *Menús, cartas y buffets* forma parte del *Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana (MNAH)*, centrado en la Nutrición y promoción de la Salud. En concreto, pertenece al *Módulo 7 - Nutrición y alimentación en la industria turística*.

La restauración se dedica a la prestación de servicios de comidas y bebidas. A través de la materia *Menús, cartas y buffets* se introducirá al alumno en las diversas posibilidades de oferta en la restauración, así como la planificación del menú, la carta de platos o de bebidas, y el buffet en un restaurante o cafetería.

Requisitos

No existen requisitos previos para cursar esta materia.

Competencias

Se adquirirán las competencias que se detallan a continuación:

Específicas

- * E4 - Capacidad de aplicar las bases de la alimentación saludable.
- * E5 - Capacidad de recomendar menús para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos.
- * EB4 - Capacitación del alumno en la elaboración y evaluación de cartas, menús y buffets.

Guía docente

Genéricas

- * G1 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- * G2 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Se desarrollarán los contenidos temáticos que se indican:

Contenidos temáticos

Tema 1. La restauración y las ofertas gastronómicas.

Tipos de establecimientos de restauración y fórmulas de restauración. Elementos de la restauración: el cliente, el soporte físico y el personal en contacto con el cliente. Variables y tipos de ofertas gastronómicas.

Tema 2. El menú.

El menú y sus tipos. Normas para la confección de un menú. Organización del menú. *Checklist* de un menú.

Tema 3. La carta.

La carta del restaurante. Planificación de la carta. Presentación y redacción del nombre de los platos. Sugerencias comerciales para la elaboración de la carta: técnicas publicitarias de venta. Disposiciones legales. La carta de postres. La carta de vinos. La carta de cafetería. La carta del *room-service*.

Tema 4. El buffet.

El buffet. Clasificación de los diferentes tipos de buffet. Identificación de las elaboraciones. Preparación y presentación. El servicio de buffet. Ventajas y problemas del servicio buffet.

Tema 5. Gestión de producción en restauración.

Aprovisionamiento y compras. Identificación de necesidades. Evaluación de costes y precios.

Metodología docente

El proyecto Campus Extens, enfocado a la enseñanza flexible y a distancia, favorece la autonomía y el trabajo personal del alumno. Así, mediante la plataforma de teleeducación Moodle el alumno podrá comunicarse en línea y a distancia con el profesor, obtener material docente de diverso tipo y propuestas de ejercicios y actividades para realizar de forma autónoma, que serán evaluadas individualmente, para así valorar la adquisición de las competencias propuestas.

Año académico	2017-18
Asignatura	11709 - Menús, Cartas y Buffets
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Volumen

La asignatura consta de 6 créditos ECTS, es decir, 150 horas de dedicación del alumno.

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo pequeño (P)	Se realizarán tutorías a petición del alumno para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura, además de orientar a los alumnos en la realización de actividades	10

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio, ejercicios y cuestiones	Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades	140

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo establecido tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.

Año académico	2017-18
Asignatura	11709 - Menús, Cartas y Buffets
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Estudio, ejercicios y cuestiones

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades
Criterios de evaluación	Respuesta a preguntas test, cortas o de desarrollo, dependiendo del tema. Se valorará: * Claridad y orden en la presentación de las actividades. * Capacidad de recoger información en las actividades cortas o de desarrollo. * Capacidad de síntesis, exactitud de respuesta y capacidad para relacionar contenidos. * Adecuación de las respuestas a las preguntas planteadas. * Respuesta a las preguntas de tipo test, con preguntas de verdadero/falso y/o de respuesta múltiple.

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Se indica, a continuación, la bibliografía recomendada para el seguimiento de la materia. No obstante, los alumnos podrán consultar otras fuentes contrastadas y éstas deberán indicarse en las cuestiones y tareas realizadas. Oportunamente, a lo largo del curso, la profesora podrá sugerir nuevas fuentes.

Bibliografía básica

- * García Ortiz, F. García Ortiz, P.P. y Gil Muela, M. Técnicas de servicio y atención al cliente. Thomson Paraninfo (2ª ed.). Madrid, 2007.
- * García Bermejo, A., Aguilar Cardo, J. y Thomas Curras, H. Ofertas y sistemas de aprovisionamiento. McGraw-Hill Interamericana España, S.A.U. Madrid, 1998.
- * Felipe Gallego, J. Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. Paraninfo, S.A. Madrid, 2001.
- * Boletín Oficial del Estado (BOE), nº75 de 29 de marzo de 1965, páginas 4618-4622. Restaurantes. Ordenación Turística. Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/1965/03/29/pdfs/A04618-04622.pdf>. Acceso: 22/07/2014.
- * Boletín Oficial del Estado (BOE), nº75 de 29 de marzo de 1965, páginas 4622-4624. Cafeterías. Ordenación Turística. Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/1965/03/29/pdfs/A04622-04624.pdf>. Acceso: 22/07/2014.

Bibliografía complementaria

- * Gil Martínez, A. Técnicas culinarias. Ediciones Akal, S.A., Madrid, 2010.
- * Camarero Tabera J. Manual didáctico de cocina. Tomo 2. Innovación y cualificación, S.L. Málaga, 2006.

