



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA; ADMINISTRACIÓN HOTELERA

ASIGNATURA: GASTRONOMÍA HOTELERA II

CARGA HORARIA: 2 horas semanales

PROFESORES: Erich Walter.
Héctor León Casán

CORRELATIVAS: Gastronomía Hotelera I

TIPO DE ASIGNATURA: Teórico Práctica.

OBJETIVOS: Identificar las características de una cocina profesional en todos sus aspectos: diseño, equipamiento, personal, producción, operaciones, tipos de comida y servicios generales a cumplir.

Planificar los servicios de producción gastronómica tanto en el sector de Alimentos y Bebidas de una empresa hotelera, como de establecimientos gastronómicos independientes y servicios de catering.



CONTENIDOS TEMÁTICOS:

- Unidad 1:** La cocina profesional. Definiciones. Diagramación. Objetivos. Principios generales. Requerimientos generales sobre diagramación de cocinas. Áreas de almacenamiento. Circulación. Situación de los equipos. Descripción física. Distribución en la Planta de la cocina, profesional. Elementos flexibles y parcialmente flexibles. Relación entre el comedor y el área de servicio.
- Unidad 2:** La cocina profesional de alta producción. Lugares de trabajo. Áreas de preparación. Cocina caliente. Cocina fría. Repostería. Equipos de cocina. Conducción. Radiación. Convección. Combustible. Equipos de cocción. Equipos mecánicos. Cocinas. Hornos a gas. Hornos a microondas. Fritadoras. Bafío María. Marmitas. Olla a presión. Cámaras de frío. Procesadoras. Utensilios de cocina
- Unidad 3:** Normas de seguridad e Higiene. Limpieza de la cocina profesional. Responsabilidades. mantenimiento preventivo y Correctivo. Libro de novedades. diarias. Reparaciones. plazos pendientes. programas de higiene y limpieza. Normas preventivas de seguridad. Capacitación preventiva. Equipos preventivos de emergencias. Preparación de personal para casos de emergencias.



Unidad 4: El personal de cocina. Organización. Organigramas. Descripción y características del personal. Adiestramiento. Condiciones del jefe de cocina. Responsabilidades. Planeamiento y organización. Coordinación y control. Programación de la producción. Tareas. Programación del personal. Supervisión general de las tareas.

Unidad 5: Distribución del trabajo en cocinas de los grandes hoteles. Responsabilidad en funciones del personal, administrativas, sociales y técnicas. Los jefes de partida. Cocina caliente. Cocina fría. Comida del personal. Cafetero. Desayunos. Room service. Sistemas de trabajo.

Unidad 6: El arte culinario. Historia y evolución de la cocina. Origen del restaurante. El Cordon Bleu. Los alimentos: Condimentos. Entremeses, canapés y aperitivos. Fondos básicos y salsas. Guarniciones. Hortalizas, legumbres y ensaladas. Consomé, sopas y cremas. Arroz y pastas. Carnes rojas. Aves. pescados. mariscos. Métodos de cocción.

Unidad 7: Planeación del menú. Procedimientos. El menú cíclico. Confección de cartas. Historia general de menú clásico argentino. Diferencias con el menú clásico francés moderno. Cocina internacional. Comidas especiales. Buffet. banquetes. Dietas especiales.

Unidad 8: Centrales de producción. Diferencias entre una cocina tradicional de restaurante y una central de producción de comidas. Operatividad. Factibilidad. Requerimientos básicos. Ubicación. Equipos. Arreglo. Circuitos de tarea en una central. Cocción. Empaque. Almacenamiento.

Unidad 9: Controles en la cocina profesional. Costos directos e indirectos. Fijos y variables. Componentes de ventas. Porcentaje de costos de alimentos. Punto de equilibrio. Ciclo de control de alimentos. Flujo de costos. Aprovisionamiento. rendimiento standard. Recetas standard.

BIBLIOGRAFÍA:

- Tecnología de Alimentos y bebidas. Manual operativo. Erich Walter.
- Control estructural de Alimentos y bebidas. Erich Walter.

Oliva Trejo y López. Manual de Administración Hotelera Gastronómica.

Green, J.H. Planeamiento y Control de la producción gastronómica.

Green Melvyn. Marketing de Hoteles y Restaurantes..

Centeno. Cocina Profesional. 2 T. España. Ed. Paraninfo

Garcés. Curso de Cocina Profesional. 2T. España. Ed. Paraninfo.

Gamboa, Benjamin. Cultura Gastronómica. México. De. Diana.

Regidor, Vicente. COCINA. Madrid. Mc.Graw Hill. 1995.

Shugart, Grace. Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas. México. Limusa. 1993.

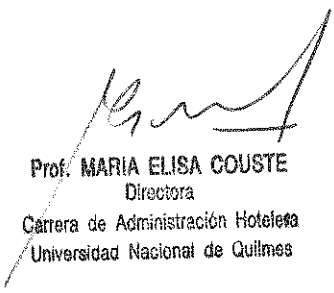
EVALUACIÓN:

Promoción sin examen final:

- 75% de asistencia a clases. Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 7 en cada uno de ellos.
- Aprobación de trabajos prácticos asignados.

Aprobación de la cursada:

- 70% de asistencia a clases. Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 4, en cada uno de ellos.
- Aprobación de trabajos prácticos asignados.
- Con la aprobación de la cursada, el estudiante se puede presentar al examen final.



Prof. MARIA ELISA COUSTE
Directora
Carrera de Administración Hotelera
Universidad Nacional de Quilmes