

Proyecto de Innovación en Formación Profesional

EL SERVICIO DE SALA EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERIA. LA IMAGEN DEL SERVICIO VISTA POR ALUMNOS, PROFESIONALES, PROFESORES Y CLIENTES

1-DATOS DE IDENTIFICACION.

1.1- TITULO DEL PROYECTO

El Servicio de Sala en las Escuelas de Hostelería. La imagen del servicio vista por alumnos, profesionales, profesores y clientes.

1.2.-DATOS DEL CENTRO Y ENTIDAD PARTICIPANTE.

Instituto de Enseñanza Secundaria Miralbueno.

Calle Vistabella nº 8

50011 Zaragoza

Tlf. 976.33.04.58

Fax, 976.31.62.20

www.iesmiralbueno.com

Director. Joaquín Alós

dirección@iesmiralbueno.com

Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón.

Avenida de Cataluña nº 158 1º B

50014 Zaragoza

Tlf-976.47.54.56

Fax-976.47.63.79

www.maitresdearagon.com

<https://www.facebook.com/MaitresAragon>

Presidente: Carlos Orgaz Palomera

presidente@maitresdearagon.com

Tlf.630.21.41.25

Entidad inscrita en el Registro General de Asociaciones de la Comunidad Autónoma de Aragón, con el número 01-Z-0872-2001, el 21 de Septiembre de 2001.

Número de Registro de entidades ciudadanas: Ayuntamiento de Zaragoza: 2566

Número de CIF: G-50902246.

1.3. COORDINADOR DEL PROYECTO. RELACION DE PARTICIPANTES

Coordinador del Proyecto: Carlos Orgaz Palomera

D.N.I. 01822362A

Especialidad: Servicios de Restauración

Centro: IES Miralbueno

Participante: Jorge López Gonzalo

D.N.I.17.754.716G

Especialidad: Cocina y Pastelería

Centro: IES Miralbueno.

1.4. CICLOS FORMATIVOS EN LOS QUE SE VA A DESARROLLAR EL PROYECTO Y NUMERO DE ALUMNOS A LOS QUE AFECTA DIRECTAMENTE.

El proyecto se va a desarrollar en los Ciclos Superiores de primer año tanto en el de Dirección de Servicios de Restauración como el de Dirección de Cocina, es decir, los grupos 1H34 y 1H35

El número total de alumnos es de:

1H34: 26

1H35: 30

1.5. TEMA DEL PROYECTO

El proyecto pretende **reforzar la figura del profesional de servicio de sala entre los alumnos de servicios de las escuelas,** mediante la participación de los profesionales que forman parte de la Asociación de Maîtres de Aragón, en una clase práctica con alumnos en el momento de la prestación del servicio a los clientes.

A través de este proyecto y de la transferencia de conocimiento entre profesores y profesionales se pretende mejorar la formación de los alumnos de Servicios de Restauración en dos caminos claramente diferenciados.

1. La información y conocimiento desarrollado será muy **positiva para los alumnos,** pues conocerán in situ las técnicas de trabajo y la metodología empleada por los profesionales en la organización de un servicio de restaurante real con clientes y sobre todo, esta información será muy útil en todo lo relacionado al trabajo de los profesionales de sala en la preparación de platos y técnicas de trabajo a la vista del cliente.
2. **En cuanto a los profesionales,** su paso por la Escuela les permitirá conocer de primera mano, cual es el trabajo que realizan los profesores de servicio en las escuelas y les ayudará a entender también, la preparación que tienen nuestros alumnos cuando los reciben en sus empresas en el período de formación en centros de trabajo (FCT). Esta es una fase clave en el proyecto de innovación. En la mayoría de ocasiones los profesionales que reciben alumnos en prácticas no tienen suficiente información sobre el trabajo docente con los alumnos, antes de incorporarse a las empresas.

1.6. DURACION DEL PROYECTO:

El proyecto se pretende llevar a cabo durante el tercer trimestre del curso 2014-2015, prorrogable al curso 2015-2016.

2.- CONTEXTUALIZACION Y JUSTIFICACION DEL PROYECTO

2.1. PLANTEAMIENTO DE DIAGNOSTICO INICIAL DE LAS SITUACIONES QUE SE QUIEREN MEJORAR

Es objeto del presente proyecto de innovación, **el reforzar la figura del alumno de servicio de sala en las escuelas de Hostelería**. Este refuerzo debe abarcar los siguientes profesiogramas o puestos de trabajo que son relevantes en el sector y que además son susceptibles de que los alumnos puedan ocupar y desarrollar al acabar su formación:

- Maître, Jefe de Sala, Jefe de Comedor, Director de Sala, Jefe de Catering,
- Sumiller, Jefe de Rango, Jefe de Sector.
- Responsable de Restauración , Gerente, Director de Alimentos y Bebidas

En la actualidad en todas las Escuelas de Hostelería, los ciclos formativos relacionados con la cocina están a tope de alumnos, mientras que en los ciclos de servicios, se detecta año tras año que se tienen serios problemas para completar las matrículas y que muchos de estos alumnos en primera opción quieren hacer un ciclo formativo de cocina.

La cocina está de moda, y sin embargo, el servicio se considera, incluso socialmente, como algo secundario, no se ve en la profesión una salida profesional digna, sino como una profesión más bien de paso y con poco reconocimiento social. Sin profundizar en otras cuestiones y problemáticas que afectan a la profesión de sala, las situaciones que se pretenden mejorar con este proyecto de innovación son las siguientes:

1. Mejorar la imagen que tienen los alumnos de la profesión, gracias a la participación en las clases de profesionales de contrastado prestigio, grandes Maîtres, Sumilleres o Directores de Sala, que prestan sus servicios en reconocidos restaurantes de Aragón, y que van a ser capaces de transmitir su pasión por la profesión y el cariño por el trabajo del profesional de sala delante del cliente.
2. Mejorar la metodología de trabajo empleada en la organización de las clases prácticas, mediante la realización de un servicio real con clientes, en el que el responsable de su ejecución será el profesional con los alumnos y no el docente, que realizará labores de apoyo y ayuda al profesional.
3. Mejorar las técnicas aplicadas en la realización de elaboraciones a la vista del cliente. La idea es realizar unas jornadas gastronómicas durante los días que nos acompañen los profesionales en el mes de mayo y en estas jornadas la mayoría de los platos deberán tener que ver con el trabajo del profesional de sala delante del cliente. De esta manera conseguiremos que los profesionales que realizan a diario en sus establecimientos platos a la vista del cliente transmitan su **“savoir faire”** no sólo a los alumnos, sino también a los profesores de sala.
4. Mejorar la creatividad de los alumnos y profesores mediante la observación de las técnicas empleadas por los profesionales; de esta manera, conseguiremos fomentar también el espíritu emprendedor en los alumnos

2.1. OBJETIVOS GENERALES

1. Aproximar la realidad empresarial y la formación profesional, reconociendo a los docentes y a la Asociación de Maîtres de Aragón, que conjuntamente, toman la iniciativa de innovar valorando la colaboración y la transferencia de conocimiento entre ambas.
2. Proporcionar un marco organizador de las actuaciones relacionadas con la innovación en formación profesional. (escuela-docente-alumno-profesional-empresa)
3. Consolidar las actuaciones de buenas prácticas innovadoras que desarrolla el IES Miralbueno con la Asociación de Maîtres de Aragón.
4. Facilitar la difusión y transferencia de conocimiento entre el centro educativo y los profesionales de la Asociación de Maîtres (en su mayoría empresarios con un gran prestigio profesional)
5. Facilitar la difusión y la transferencia de conocimiento entre el profesional de la Asociación de Maîtres y los alumnos
6. Facilitar la transferencia de conocimiento entre el profesional y el docente de la escuela.
7. Facilitar la transferencia de conocimiento del docente al profesional.

2.3. RESULTADOS QUE SE PRETENDEN CONSEGUIR

1. Qué suponga una mejora de la organización del centro en su relación con las empresas, siempre que no suponga ninguna alteración de las enseñanzas mínimas o de los requisitos establecidos en la ordenación académica de las enseñanzas.
2. A través de esta convocatoria, se pretende que los docentes, los alumnos y con la participación preferente de los profesionales de la asociación y sus respectivas empresas, tengan la iniciativa para desarrollar una actividad innovadora que suponga una aportación positiva en el ámbito de la formación profesional.
3. Acercar el funcionamiento de los centros a las empresas, durante el curso académico 2014-2015, prorrogable al curso 2015-16.
4. Dar a conocer la metodología de trabajo docente a los profesionales del sector antes de que los alumnos se incorporen en las empresas en los programas de prácticas.
5. Mejora y revisión de los procesos de enseñanza-aprendizaje de los alumnos al comprobar en la misma escuela como realiza su trabajo un profesional contrastado.
6. Mejora y revisión de la metodología didáctica utilizada de manera diferente por un profesional y por un docente

2.4. PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO A MEDIO PLAZO

Este proyecto se llevaría a cabo durante el mes de mayo de 2015, en concreto, todos los jueves del mes de mayo (los días 7, 14, 21 y 28) que son los días en que el coordinador del proyecto y el compañero que participa en él, tienen clase con sus respectivos grupos de alumnos, el 1H34 y el 1H35, Dirección de Servicios en Restauración y Dirección de Cocina y Gastronomía.

Contamos con que durante estos 4 jueves del mes de mayo, llevaríamos a cabo unas jornadas gastronómicas basadas en el trabajo del profesional de servicio, que denominaríamos **“Jornadas Gastronómicas Mundo Sala”**.

Los platos servidos a los clientes durante las jornadas deben de terminarse o prepararse en el Comedor delante del cliente por los alumnos y el profesional de la Asociación que comparta la clase, aportando su metodología en la preparación de la recetas de los platos a la vista del cliente, platos que ellos realizan en sus respectivos establecimientos.

3. ACTIVIDADES DE INNOVACION PREVISTAS

3.1. TITULO Y DESCRIPCION

1. **“Jornadas Gastronómicas Mundo Sala”.**

Por primera vez en la Escuela de Hostelería se prepararán unas jornadas gastronómicas en las que el protagonismo lo tengan aquellos platos que se terminan o preparan directamente delante del cliente. Previamente realizaremos **un estudio histórico** de aquellas recetas que han sido preparadas en la Sala por los grandes Maîtres y Jefes de Sala a lo largo de la Historia; las actualizaremos y las pondremos en valor con nuevas tecnologías, como el nitrógeno líquido, el hielo seco y todas las adaptaciones de la cocina molecular aplicadas al Servicio de Sala.

2. **“Preparación de un Recetario clásico y actualizado de platos realizados a la vista del cliente”**

Confección de un recetario con aquellas recetas clásicas en la elaboración de platos a la vista del cliente y su posterior adecuación empleando nuevas tecnologías.

3. **“Confección de un video didáctico sobre la preparación de platos y el trabajo delante del cliente “**

Realización de un video o CD, con aquellas preparaciones de platos que se realicen delante de los clientes y que sean realizadas por el profesional en compañía de los alumnos.

4. **“Confección de las encuestas de valoración y seguimiento del proyecto para alumnos, profesionales, clientes y profesores participantes ”**

Estas encuestas permitirán conocer el grado de evaluación de resultados y el seguimiento del proyecto.

3.2. OBJETIVOS

1. Mejorar la imagen que tienen los alumnos de la profesión, gracias a la participación en las clases de profesionales de contrastado prestigio, grandes Maîtres, Sumilleres o Directores de Sala, que prestan sus servicios en reconocidos restaurantes de Aragón, y que van a ser capaces de transmitir su pasión por la profesión y el cariño por el trabajo del profesional de sala delante del cliente.
2. Realizar un estudio histórico de la profesión de Sala a través de la Historia, dando a conocer las elaboraciones que los grandes Maîtres y Maestros de ceremonias realizaban en la Sala.

3. Mejorar la metodología de trabajo empleada en la organización de las clases prácticas, mediante la realización de un servicio real con clientes, en el que el responsable de su ejecución será el profesional con los alumnos y no el docente.
4. Mejorar las técnicas aplicadas en la realización de elaboraciones a la vista del cliente. De esta manera conseguiremos que los profesionales que realizan a diario en sus establecimientos platos a la vista del cliente transmitan su **“savoir faire”** no sólo a los alumnos, sino también a los profesores de sala.
5. Mejorar la creatividad de los alumnos y profesores mediante la observación de las técnicas empleadas por los profesionales.

3.5. METODOLOGIA DE TRABAJO.

La Metodología de trabajo a emplear no va a diferir de la que se viene realizando con nuestros alumnos en la actualidad. Previamente a la llegada del profesional de la asociación de maîtres a la clase, el profesor habrá hecho toda la parte mecánica o puesta a punto del comedor, es decir, una vez que el profesional de la Asociación esté en la clase con los alumnos, este deberá organizar el servicio del restaurante en previsión a las reservas que se realicen durante las Jornadas Gastronómicas., coordinándose también con el profesor de cocina participante en el proyecto.

Además de la organización de las reservas, deberá coordinar con los alumnos y con los profesores de sala y cocina las diferentes elaboraciones que vayan a realizarse en las mesas de los clientes.

Durante el servicio con clientes deberá ejercer las labores de Jefe de Sala y dirigir el servicio a la vez que formar, corregir y distribuir a los alumnos en aquellas disciplinas técnicas y metodológicas que considere necesarias para el buen desarrollo del mismo.

El profesor responsable de la clase estará en todo momento con él, ayudándole en aquellas cuestiones que necesite, sobre todo en el control de espacios y materiales y distribución de los mismos.

5.1. PERMANENCIA EN EL TIEMPO

El proyecto se desarrollará durante el curso 2014-2015 y se pretende su continuidad en el curso 2015-2016 y siguientes.

En el primer año se contará con profesionales de la comunidad Autónoma de Aragón y que pertenecen a la Asociación de Maîtres aragonesa, para que realicen su clase magistral con alumnos en un servicio real con clientes.

En el segundo año la pretensión es que se lleve a cabo con profesionales venidos de otras partes de España, que trabajan en restaurantes de gran prestigio nacional e internacional y que pertenecen a la **Federación Nacional de Profesionales de Sala de España**, (www.federacionsala.es), entidad sin ánimo de lucro a nivel nacional, que vela por la salvaguarda de la profesión de servicio de sala y de la que forman parte las asociaciones profesionales de servicio existentes en España, y entre las que se encuentra la Asociación de Maîtres de Aragón.