

FEHR presenta un programa de simulació per ordinador per a formació

La “Federación Española de Hostelería y Restauración” ha dissenyat un atractiu programa de simulació per ordinador gràcies al qual mitjançant escenaris, agents i objectes virtuals, representatius del procés productiu real d’una empresa de restauració, l’alumnat pot resoldre diferents problemes que se li plantegin.

El passat dia 26 de novembre de 2007, a l’estand de FEHR a la fira HOREQ 2007, es va presentar el prototip de simulador denominat “com realitzar l’autocontrol basat en l’ APPCC a la restauració?”

Mitjançant escenaris, agents i objectes virtuals, representatius del procés productiu real d’una empresa de restauració, l’alumnat, pot resoldre problemes prenent decisions i accions en cada una de les fases del procés (aprovisionament, neteja i desinfecció, manteniment i controls a cuina) així com analitzar els seus resultats, de manera que, a través del mètode de resolució de problemes, aprèn a dissenyar un correcte Pla d’Autocontrol basat en l’ Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

El simulador contempla els quatre plans que conformen els denominats prerequisits (Pla de Neteja Desinfecció, Pla de Manteniment, Pla d’aprovisionament i Pla de Control a la Cuina) i abasta tots els sub processos. De manera afegida, disposa d’un manual de consulta per a l’alumnat, bibliografia complementària i legislació aplicable. Igualment, el simulador és un mitjà didàctic d’ ensenyament per al professorat.

FEHR, està desenvolupant també un altre simulador de similars característiques tècniques sobre la Qualitat de servei a Sala i Barra. El simulador contempla la Mise en Place de Barra i Sala, les normes de servei, el servei de menjars y begudes, la facturació i comiat, i el tancament del servei.