

EL DISEÑO Y EJECUCION DE LA COCINA DE UN HOTEL

Hoteles vacacionales de playa en
Andalucía

- El proceso práctico del proyecto.
- Según Martín Cerdeño (1.999) Restauración Complementaria (comedores de hoteles, salones de banquetes, etc...).
- Hoteles de un tamaño medio de entre 200 y 400 habitaciones, ubicados en la costa y de tipo vacacional



INDICE

- Descripción del encargo de cocina a realizar.
- Dimensionamiento de la cocina.
- Implantación en el proyecto.
- Dependencias de la cocina.
- Principios para una buena distribución en la cocina
- Programa de equipamiento de la cocina.
- Especificaciones constructivas.
- Practica profesional.
- Coste de la inversión.

Descripción del encargo de cocina a realizar



- Características del hotel
- Programa del servicio de alimentación y bebidas

Descripción del encargo de cocina a realizar

- **EJEMPLO: RESTAURANTE PRINCIPAL**
- **Nº de sillas:** 373 (259 interior, 114 exterior).
- **Especialidad:** Comida regional tipo buffet.
- **Tipo de servicio:** Desayuno buffet, con café servido en mesa. Almuerzo al menu-carta solo en verano. Cena buffet, con cocina en vivo.
- **Horario:** Desayuno: de 7:30 a 10:30. Almuerzo (solo en Julio y Agosto) de 13:00 a 16:00. Cena: de 19:30 a 23:00.
- **Menu:**
- Desayuno: Buffet zona fria y caliente. Cocina en vivo.
- Cena: Buffet entrantes, Ensaladas, sopas. Cocina en vivo: Carnes y pescados a la plancha, arroces, pastas, guarniciones. Buffet caliente: Estofados, pastas,...Buffet postres: Fruta, helado y repostería.

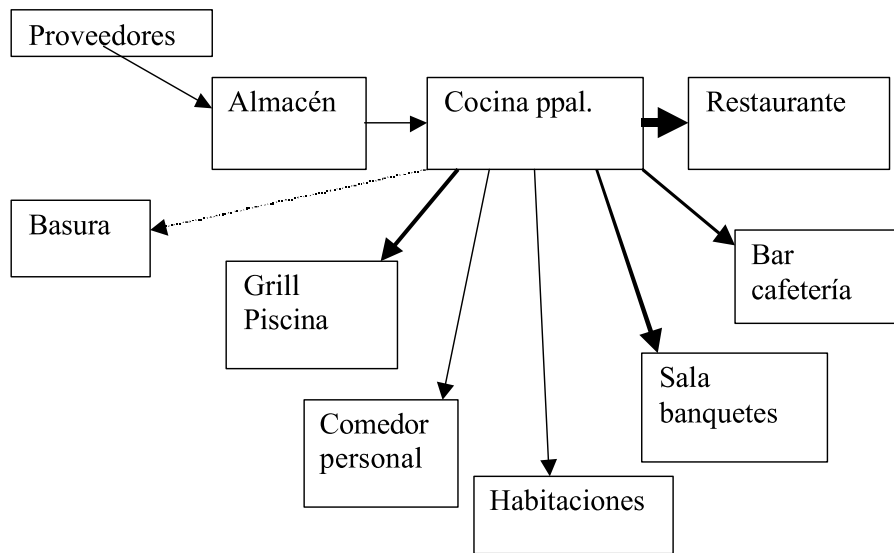
.Dimensionamiento de la cocina.

- **0,95 m² de cocina / n° asientos en el restaurante.**
- **0,45 m² de cocina / m² superficie de restaurante.**
- Economato: 0,3 y 0,5 m² por m² de cocina
- Entrada de proveedores y salida de residuos.
 - Zona interior: 100 m²
 - Zona exterior: 300 m².
- Restaurante de nuestro ejemplo:
 - $373 \times 0.95 = 350 \text{ m}^2$.
 - $700 \text{ m}^2 \times 0.46 = 322 \text{ m}^2$.

Implantación en el proyecto

- Principios:
 - *.La cocina y el comedor al cual sirve deben estar en el mismo nivel y lo mas cerca posible.*
 - *Una sola cocina debe poder atender al máximo de puntos de venta posible.*
 - *.La cocina debe estar muy bien comunicada con el almacén, entrada de proveedores y salida de basuras*
 - *.La cocina no debe estar en un sótano, si se pretende utilizar gas propano.*
 - *.La cocina principal debe estar muy bien comunicada con las cocinas satélites..*

Implantación en el proyecto



. Dependencias de la cocina principal

1. ALMACENAMIENTO

- Almacén despensa.
- Cuarto de prelavado de verduras.
- Cámara de congelación.
- Cámaras de refrigeración.
 - Cámara de verduras.
 - Cámara de pescado.
 - Cámara de carne.
 - Cámara de postres.
 - Cámara de buffet.
 - Cámara de día.
- Bodega (zona refrigerada y zona no refrigerada).
- Almacén de productos de limpieza.
- Almacén de vajilla.





Dependencias de la cocina principal

- 2. PREPARACION
 - Preparación de carne
 - Preparación de pescado
 - Preparación de verdura
 - Preparación de postres.
 - Preparación de buffet.

- 3. COCCION
 - Cocina principal.
 - Cocina de coffe shop.





Dependencias de la cocina principal

4. LAVADO.

- Lavado de vajilla y cristalería.
- Lavado de cacerolas. Plonge.

5. SERVICIO

- Servicio del restaurante.
- Servicio de servicio de habitaciones.

6. OTROS

- Despacho del jefe de cocina.
- Despacho del maitre.
- Aseos de personal
- Cuarto de basuras.



Dependencias de la cocina principal

- **BUFFET Y COCINA EN VIVO**

- Buffet frio.
- Buffet caliente.
- Buffet de postres.
- Buffet neutro.
- Cocina en vivo.



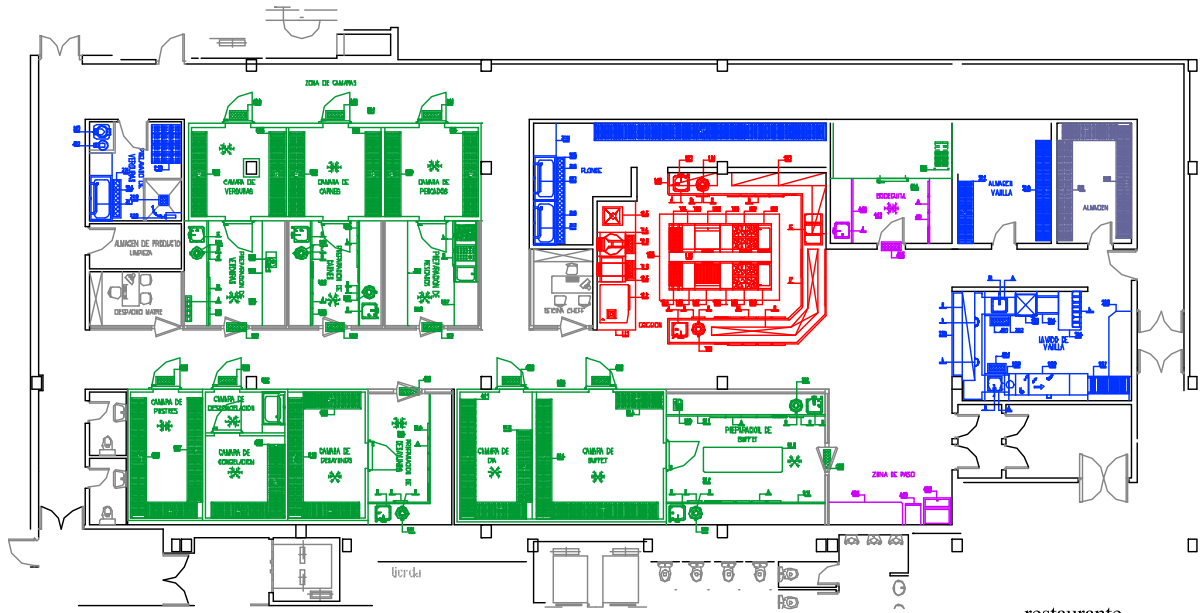


Principios para una buena distribución

- Eliminar tráfico cruzado de personal.
- Minimizar la distancia entre la zona de entrega de platos a las mesas del restaurante.
- Agrupar las zonas de trabajo.
- Evitar cruces entre alimentos crudos y alimentos preparados.
- Evitar cruces entre alimentos y desperdicios.
- Ubicar zonas de almacenamiento en cada zona de trabajo.
- Separar los equipos que generan calor de los que producen frío.
- Procurar el máximo de luz natural.
- Buena visibilidad entre dependencias.

COCINA PRINCIPAL

Salida de basuras



montacargas

restaurante

Programa de equipamiento

- ALMACENES Y CAMARAS
 - Estanterías modulares.
 - Cámaras prefabricadas.
 - Control de temperatura.



































Coste de la inversión

- Partiendo de una cocina de 378 m².
 - Obra: 378 m² x **80.000 pts/m²** = 30,2 M pts
 - Instalaciones: 378 x **35.000 pt/m²**= 13,2 M pts
 - Equipamiento: 30 - 35 M pts
 - Cámaras: 24 - 30 M pts
 - Pequeño equipo y varios: 10 M pts
 - Total: 107,4 M - 118 M pts.
-
- Bufes: 20 M - 28 M pts

