



DOSSIER DE L'ALUMNAT

Hostaleria i Turisme

10 sessions

Què aprendràs, què has de fer i què has de lliurar a cada sessió.

10

sessions

6

competències

1

restaurant per alumne

**CHEF BOSS**
Obre el teu Restaurant

EQUIP Brasa Urbana ACTIVA EN DIRECTE Sessió 4/10 Accessibilitat Sortir

★ Avui 🍴 Restaurant 👤 Equip

PARTIDA JUGABLE · EL VOSTRE EQUIP

Brasa Urbana

Repte S4 · Aula S4

Monedes
● 570

Reputació
88/100

Stock
90%

Crisis resoltes
3

Finances · OBJECTIUS DE LA SESSIÓ

S4

Controlar l'economia

L'equip obre el restaurant, analitza el servei i diferencia vendes, costos i benefici.

0%

 **Escoltar**

Avui aprendrem a...

- Distingir costos fixos i variables.
- Interpretar benefici, marge i punt d'equilibri.
- Adaptar capacitat i carta a un augment de demanda.

Evidències per tancar la sessió

PRODUCTE FINAL

Compte de resultats del servei amb una conclusió econòmica.

0/3 evidències



ÍNDEX

Contingut del dossier

Com funciona	3
Les pantalles que farem servir	4
Sessió 1 · Crear una identitat viable	5
Sessió 2 · Escollir local i ubicació	6
Sessió 3 · Dissenyar una carta rendible	7
Sessió 4 · Controlar l'economia	8
Sessió 5 · Gestionar proveïdors i equip	9
Sessió 6 · Comunicar i operar amb seguretat	10
Sessió 7 · Decidir sota pressió	11
Sessió 8 · Respondre amb responsabilitat	12
Sessió 9 · Diferenciar-se de la competència	13
Sessió 10 · Defensar el projecte professional	14
Glossari	15



L'ITINERARI

Com funciona

Durant 10 sessions portes el teu propi restaurant. Cada sessió té un objectiu, unes missions i una crisi. Cada decisió té conseqüències: monedes, reputació i clients.



El joc no posa la nota: el teu docent avalua què decideixes, com ho justifiques i què aprens.



LES APPS

Les pantalles que farem servir

The screenshot shows the main dashboard of the Chef Boss app for a restaurant named 'Brasa Urbana'. At the top, there's a navigation bar with 'Avui' (Today), 'Restaurant', and 'Equip' (Team) tabs. Below this, the restaurant's name 'Brasa Urbana' is displayed along with its reputation (88/100), stock (90%), and crisis resolved (3). The main section is titled 'PARTIDA JUGABLE · EL VOSTRE EQUIP' and 'Finances · OBJECTIUS DE LA SESSIÓ'. It features a 'Controlar l'economia' (Control the economy) objective with a progress bar at 0%. Below this, there are sections for 'Avui aprendrem a...' (What we will learn today) and 'Evidències per tancar la sessió' (Evidence to close the session). The bottom section is 'PRODUCTE FINAL' (Final product) with a 'Compte de resultats del servei amb una conclusió econòmica' (Service result account with an economic conclusion).

Avui: objectius, missions i crisi.

The screenshot shows the 'Laboratori de carta' (Menu Lab) screen. It has a title 'SESSIÓ 4 · PRODUCT-MARKET FIT' and '570 monedes - Stock 90%'. The main section is 'INVENTA, NO TRIIS' (Create, don't choose) with a sub-header 'Crea un plat nou' (Create a new dish). It includes fields for 'Nom del plat' (Dish name), 'Ingredients', 'Cost (€)', and 'Preu de venda (€)'. A 'Marge brut declarat' (Declared gross margin) of 66.5% is shown. There's a 'Cuinar' (Cook) button. On the right, there's a 'Carta actual' (Current menu) section with a 'Ròbrica automàtica: 85.5/100' (Automatic recipe: 85.5/100) and a 'Completa' (Complete) button. It lists two dishes: 'Smash local' and 'Burger mediterrània', each with a description, cost, and price. The bottom section is 'SEGÜENT PAS' (Next step) with a 'Revisa i publica la carta' (Review and publish the menu) button.

Cuinar plats: la teva carta.

The screenshot shows the 'Diari de cuina' (Kitchen Diary) screen. It has a title 'REFLEXIÓ D'EQUIP' (Team Reflection) and 'Sessió 4/70 · 3 entrades' (Session 4/70 · 3 entries). The main section is 'Tanca la sessió pensant' (Close the session thinking) with a sub-header 'Explicau què heu après com a equip. No escriviu noms ni dades personals.' (Explain what you have learned as a team. Do not write names or personal data). It includes fields for 'Què heu aconseguit avui?' (What you achieved today), 'Quina ha estat la dificultat principal?' (What was the main difficulty?), 'Què fareu diferent a la pròxima sessió?' (What you will do differently in the next session), and 'Com ha treballat l'equip?' (How the team worked). The bottom section is 'Historial' (History) with a sub-header 'Sessió 3' and a star rating. It lists three sessions: 'Sessió 3', 'Sessió 2', and 'Sessió 1', each with a description and a star rating. The bottom button is 'Desar i guanyar 30 XP' (Save and win 30 XP).

Diari: què has après.

The screenshot shows the 'Rànquing de la classe' (Class Ranking) screen. It has a title 'MODE PROJECCIÓ' (Projection Mode) and 'Índex de gestió · actualització en temps real' (Management index · real-time update). The main section is a table with 4 rows and 3 columns. The first column is 'Rànquing' (Ranking) with numbers 1, 2, 3, and 4. The second column is 'Nom del restaurant' (Restaurant name) with 'Brasa Urbana', 'Verd de Barri', 'Trattoria Faro', and 'Mar i Muntanya'. The third column is 'Punts' (Points) with '60 punts', '53 punts', '49 punts', and '25 punts'. The bottom section is 'L'índex combina progrés, experiència, reputació, marca i economia. És una suma de joc; la qualificació acadèmica correspon a la ròbrica dicent.' (The index combines progress, experience, reputation, brand and economy. It is a sum of play; the academic qualification corresponds to the recipe saying).

Rànquing: com va el teu restaurant.

SESSIÓ 1 · MODEL DE NEGOCI

Crear una identitat viable

L'equip transforma una idea gastronòmica en un restaurant recognoscible i coherent.

Què aprendràs

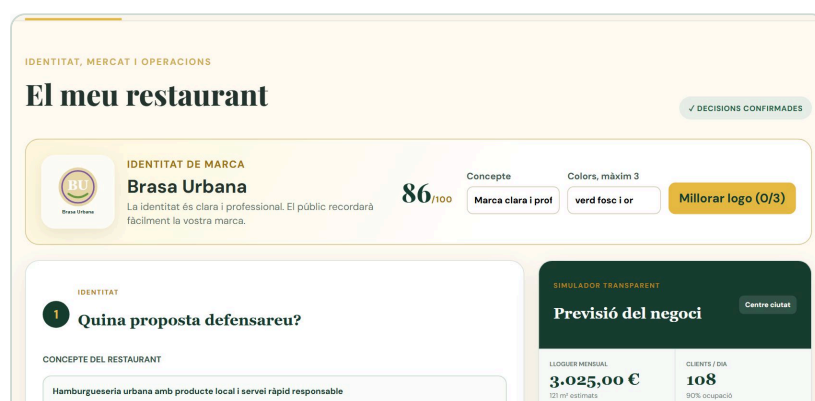
- Definir una proposta de valor i un públic objectiu.
- Relacionar tipus de cuina, identitat visual i experiència.
- Argumentar per què el concepte pot ser viable.

Què has de lliurar

Fitxa d'identitat del restaurant amb concepte, públic i logo.

Què has de fer

- 1 Confirmar el pla del restaurant
- 2 Crear el primer logo de la marca
- 3 Resoldre l'imprevist de proveïment
- 4 Completar el diari de la sessió



El meu restaurant: concepte, local i operació.

La crisi del dia

El peix no arribarà. La tempesta ha cancel·lat la comanda principal. El servei comença en dues hores. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐



SESSIÓ 2 · VIABILITAT

Escollir local i ubicació

L'equip compara ubicació, aforament, horaris, lloguer i aflluència abans de confirmar el local.

Què aprendràs

- Analitzar la relació entre lloguer, demanda i preus.
- Dimensionar aforament, horaris i plantilla.
- Identificar riscos i oportunitats de cada zona.

Què has de lliurar

Decisió de local justificada amb previsió de demanda i costos.

Què has de fer

- 1 Revisar i confirmar ubicació i operació
- 2 Gestionar una ressenya viral
- 3 Completar el diari de la sessió

UBICACIÓ

2 On obrireu el local?

ZONA

Centre ciutat
Lloguer alt · demanda estable

Zona turística
Molta aflluència · més variabilitat

Barri residencial
Lloguer menor · client recurrent

Zona de negocis
Migdia fort · vespre feble

OPERACIÓ

3 Quina activitat podeu sostenir?

El meu restaurant: revisar ubicació i operació.

La crisi del dia

Una ressenya es fa viral. Una creadora critica el temps d'espera, però elogia la qualitat del menjar. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐



SESSIÓ 3 · OFERTA GASTRONÒMICA

Dissenyar una carta rendible

L'equip crea plats coherents, calcula costos i publica una carta preparada per al servei.

Què aprendràs

- Dissenyar una oferta coherent amb el concepte.
- Calcular cost, PVP i marge de cada plat.
- Aplicar criteris d'higiene, al·lèrgens i traçabilitat.

Què has de lliurar

Carta publicada amb un mínim de sis plats, PVP i marge visibles.

Què has de fer

- 1 Cuinar i avaluar almenys 6 plats
- 2 Publicar una carta per al servei
- 3 Respondre a la inspecció sanitària
- 4 Completar el diari de la sessió



Cuinar plats: receptes, costos i avaluació.

La crisi del dia

Inspecció sense avís. Salut revisa temperatures, al·lèrgens i traçabilitat durant el servei. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 4 · FINANCES

Controlar l'economia

L'equip obre el restaurant, analitza el servei i diferencia vendes, costos i benefici.

Què aprendràs

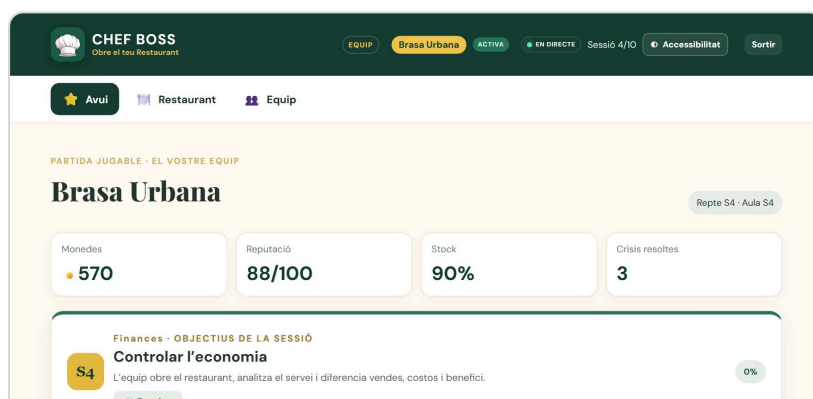
- Distingir costos fixos i variables.
- Interpretar benefici, marge i punt d'equilibri.
- Adaptar capacitat i carta a un augment de demanda.

Què has de lliurar

Compte de resultats del servei amb una conclusió econòmica.

Què has de fer

- 1 Completar el servei de la sessió
- 2 Gestionar la demanda del festival
- 3 Completar el diari de la sessió



Avui: obrir el servei del restaurant.

La crisi del dia

El barri s'omple de visitants. El festival duplica la demanda prevista i el stock és limitat. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 5 · APROVISIONAMENT

Gestionar proveïdors i equip

L'equip negocia una comanda, protegeix el stock i respon a una falta sobtada de personal.

Què aprendràs

- Comparar preu, qualitat i condicions de compra.
- Mantenir nivells de stock segurs.
- Ajustar reserves i personal a la capacitat real.

Què has de lliurar

Comanda justificada i pla de servei compatible amb la plantilla.

Què has de fer

- 1 Negociar i confirmar una comanda
- 2 Resoldre la falta de plantilla
- 3 Completar el diari de la sessió



Proveïdors: negociar i fer comandes.

La crisi del dia

La meitat de la plantilla està malalta. És cap de setmana, les reserves estan completes i diverses persones no poden venir a treballar. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 6 · MÀRQUETING I OPERACIONS

Comunicar i operar amb seguretat

L'equip reforça el posicionament de marca i pren una decisió davant una avaria crítica.

Què aprendràs

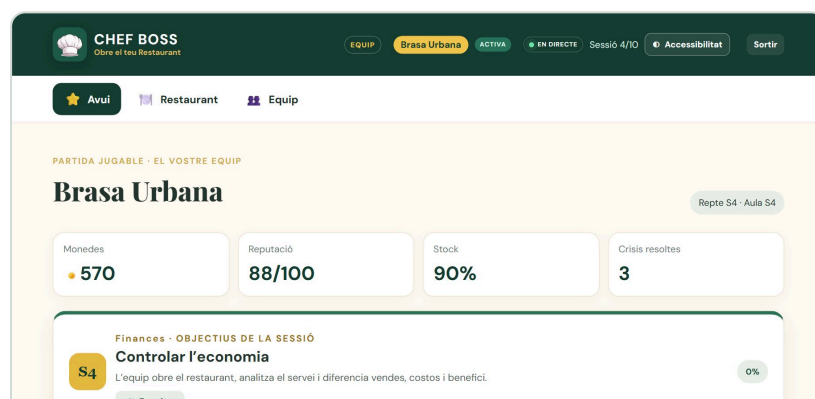
- Dissenyar un missatge coherent amb el públic.
- Diferenciar promoció de proposta de valor.
- Prioritzar seguretat i continuïtat operativa.

Què has de lliurar

Missatge comercial i decisió operativa justificats.

Què has de fer

- 1 Completar un servei coherent amb el posicionament
- 2 Resoldre l'avaría de la cambra frigorífica
- 3 Completar el diari de la sessió



Avui: obrir el servei del restaurant.

La crisi del dia

La cambra frigorífica falla. La temperatura puja just abans del servei i una part dels ingredients corre perill. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 7 · CRISI I ÈTICA

Decidir sota pressió

L'equip integra economia, reputació i ètica per respondre a un imprevist de comunicació.

Què aprendràs

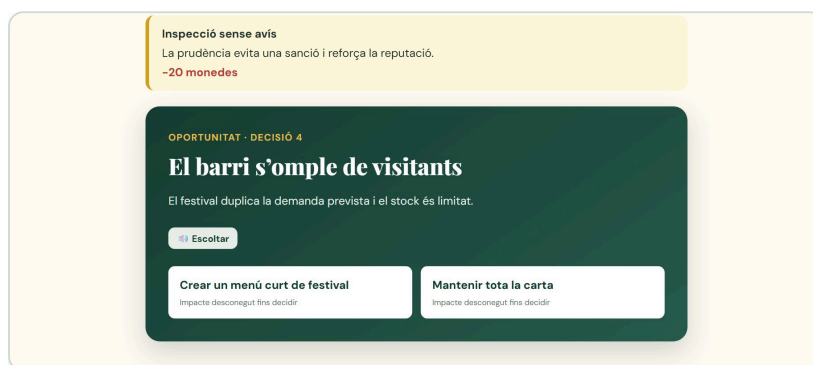
- Valorar conseqüències a curt i llarg termini.
- Distingir comunicació transparent de publicitat encoberta.
- Defensar una decisió amb evidències.

Què has de fer

- 1 Resoldre la col·laboració amb la influencer
- 2 Completar el diari de la sessió

Què has de lliurar

Decisió de crisi argumentada amb riscos i conseqüències.



Avui: decidir la crisi de la sessió.

La crisi del dia

Una influencer proposa una col·laboració. Ofereix donar visibilitat al restaurant si prepareu una experiència exclusiva per a la seva comunitat. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 8 · SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Respondre amb responsabilitat

L'equip revisa els seus protocols i gestiona una alerta d'al·lèrgens centrada en la persona.

Què aprendràs

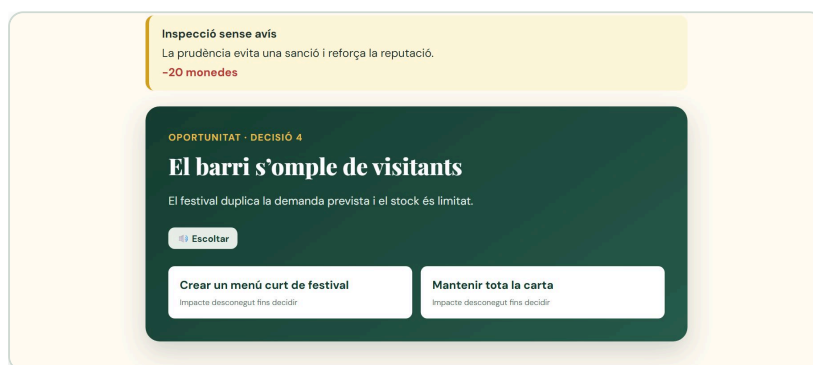
- Aplicar un protocol davant una reacció al·lèrgica.
- Documentar incidències i proposar correccions.
- Relacionar responsabilitat amb reputació professional.

Què has de fer

- 1 Gestionar l'alerta d'al·lèrgens
- 2 Completar el diari de la sessió

Què has de lliurar

Protocol de resposta i proposta de millora documentada.



Avui: decidir la crisi de la sessió.

La crisi del dia

Un client comunica una reacció al·lèrgica. El client està estable, però cal respondre amb rapidesa i revisar què ha passat a la cuina. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 9 · ESTRATÈGIA

Diferenciar-se de la competència

L'equip revisa la coherència global del restaurant i defensa una resposta sostenible davant un rival.

Què aprendràs

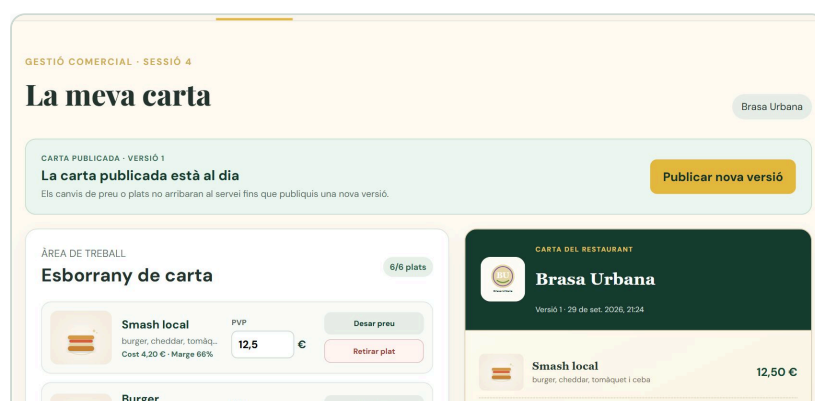
- Identificar avantatges competitiu propis.
- Valorar l'impacte d'una guerra de preus.
- Millorar la carta i l'experiència sense perdre marge.

Què has de lliurar

Proposta de diferenciació incorporada a una nova versió de carta.

Què has de fer

- 1 Publicar una versió millorada de la carta
- 2 Respondre al nou competidor
- 3 Completar el diari de la sessió



La meua carta: nova versió de la carta.

La crisi del dia

Obre un competidor al costat. El nou local ofereix una carta semblant i una promoció agressiva durant el primer mes. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐

SESSIÓ 10 · SÍNTESI I PRESENTACIÓ

Defensar el projecte professional

L'equip tanca la temporada, interpreta els resultats i presenta l'evolució del restaurant.

Què aprendràs

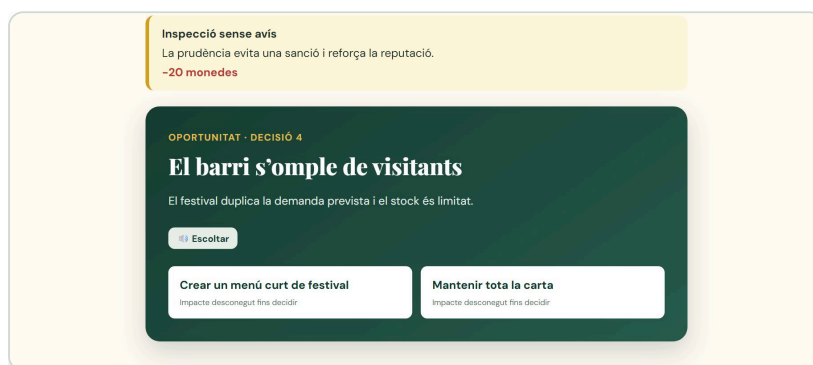
- Sintetitzar decisions, resultats i aprenentatges.
- Defensar el projecte amb dades i arguments.
- Autoavaluar el treball i proposar millores futures.

Què has de lliurar

Presentació del projecte amb resultats, errors, millores i defensa oral.

Què has de fer

- 1 Superar el servei de la crítica gastronòmica
- 2 Completar la reflexió final
- 3 Rebre la rúbrica final del docent



Avui: decidir la crisi de la sessió.

La crisi del dia

Arriba una crítica gastronòmica. Una crítica reconeguda reserva de manera anònima en l'últim servei del projecte. Pensa què faries abans de decidir.

Com ho he fet?

	Sí	Gairebé	Encara no
He fet totes les missions	☐	☐	☐
He entès els objectius	☐	☐	☐
He escrit el diari	☐	☐	☐



PER ACABAR

Glossari

Paraula	Què vol dir
Proposta de valor	Per què un client t'escolliria a tu.
Escandall	Càlcul del cost de cada plat.
Marge	Diferència entre el preu i el cost.
Estoc	Ingredients que tens al magatzem.
Reputació	Què pensen els clients del teu restaurant.
Proveïdor	Empresa que et ven els ingredients.
Benefici	Ingressos menys despeses.
Al·lèrgens	Ingredients que poden fer mal a alguns clients.