

Guia docent de l'assignatura "Direcció i Gestió de la Restauració I"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Direcció i Gestió de la Restauració I
- ✓ **Codi:** 103731
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2018-2019
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 hores)
- ✓ **Període d'impartició:** 2on Curs / 1er Semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català-Castellà
- ✓ **Professorat:** Jose Luis Garcia Victorino
- ✓ **Correu electrònic:** joseluis.garcia@uab.cat

2. PRESENTACIÓ

L'assignatura de Direcció i Gestió de la Restauració I estableix els paràmetres d'actuació per tal que els alumnes de segon curs del Grau en Direcció Hotelera puguin gestionar el departament d'aliments i begudes d'un establiment hotelier.

L'assignatura descriu l'estructura del departament i les àrees a gestionar, incidint principalment en la gestió d'espais i la gestió del personal que forma part del departament així com la gestió de l'oferta.

A partir d'aquest tres factors els alumnes aprenen a gestionar i analitzar els resultats, prendre decisions i vetllar pel control de costos del departament.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

Al finalitzar l'assignatura l'alumne/a haurà de/d' ser capaç de:

1. Conèixer l'estructura d'un departament de A&B així com les competències, habilitats i tasques de cada un dels perfils laborals que l'integren.
2. Gestionar i controlar els costos de manera efectiva del Departament de A&B o d'una empresa de restauració.

3. Familiaritzar-se amb la gestió e implantar models efectius de gestió i control.
4. Identificar l'itinerari d'informació i de treball en un departament de F&B.
5. Gestionar i ser capaç de dur a terme els diferents serveis de restauració prestats en un establiment hotelier.
6. Saber determinar els procediments necessaris i adaptar-los a les expectatives del client, les particularitats del capital humà i els recursos materials disponibles.
7. Prendre decisions i dissenyar estratègies per el desenvolupament i millora del departament.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIA

CE4 - Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i posada en marxa, adquisició, manteniment i conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- CE4.1 Analitzar l'estructura el sector.
- CE4.2 Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.
- CE4.3 Conèixer les pautes essencials per a l'ambientalització i promoció.

COMPETÈNCIA

CE5 - Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les seves repercussions sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- CE5.1 identificar les necessitats nutritives humanes.
- CE5.2 Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.

COMPETÈNCIA

CE6 - Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que deuen complir els establiments i activitats del sector.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- CE6.1 Conèixer les normes higièniques de manipulació d'aliments i la seva aplicació.
- CE6.2 Coneix i aplica la normativa bàsica a complir pels establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentària.

COMPETÈNCIA

CE27 - Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de restauració.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- CE27.1 Coneix l'estructura i gestió del departament, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de restauració.
- CE27.2 identifica i coneix els diferents tipus de servei i punts de venda del servei de restauració d'un establiment hotelier.

COMPETÈNCIA

CE31 - Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE31.1 Identificar sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria i de la restauració.

CE31.2 Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

CT6 - Ser capaç de buscar informació rellevant de forma eficient.

CT11 - Gestionar i organitzar el temps.

CT12 - Treballar en equip.

CT16 - Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació

5. TEMARI I CONTINGUTS

1. Classificació de les empreses de Restauració canal HORECA.
2. La restauració en l'empresa Hotelera.
3. Comercialització en restauració
 - 3.1 Pla de màrqueting d'una empresa de restauració.
 - 3.2 Públic objectiu i segmentació de mercats.
 - 3.3 Planificació i disseny de l'oferta.
 - 3.4 El CRM en restauració.
 - 3.5 Internet i la restauració.
 - 3.6 Les franquícies en restauració.
4. Gestió de la producció
 - 4.1 Control dels processos de compres, emmagatzematge i distribució.
 - 4.2 Vendes i control de la producció.
 - 4.2.1 Normalització de processos.
 - 4.2.2 Control de vendes en restauració.
 - 4.3 Gestió informatitzada de empreses de restauració.
 - 4.4 El pressupost en restauració.
 - 4.5 Gestió mediambiental.
5. Creació del departament de F&B dintre d'un Hotel
 - 5.1 El desdèjuni hotelier.
 - 5.2 Restaurants en hotels: tendències per sectors.
 - 5.3 Bars i cafeteria.

- 5.4 Convencions i banquets.
- 5.5 El servei d'habitacions.
- 5.6 Neveres (minibars) i distribució automàtica (vending).
- 5.7 La restauració en els programes all inclusivament.
- 6. Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

- FELIPE GALLEGO, JESÚS. **DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN LOS HOTELES DEL SIGLO XXI**. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996
- ROCHAT, MICHEL. **MÁRKETING Y GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN**. Editorial Gestion 2000. Enero, 2001
- MESTRES, JUAN R. **TÉCNICAS EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA**. Editorial Gestion 2000. Barcelona, 2003
- BIOSCA, DOMENEC. **COMO DIRIGIR CON ÉXITO UN RESTAURANTE**. Ediciones CDN, Madrid 1993
- ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, **CONTABILIDAD, CONTROL de GESTIÓN y FINANZAS de HOTELES**. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.

7. METODOLOGIA DOCENT

• **Sessions de classes magistrals**. Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor (els alumnes tindran al CAMPUS VIRTUAL el temari basic dels temes). Es fomentarà, en tot moment, la participació de l'alumnat a l'aula; es valoraran les seves aportacions, reflexions i dubtes. Es reforçarà l'aprenentatge amb la projecció de vídeos didàctics i lectura d'articles relacionats amb el temari i la presentació de casos pràctics per part dels alumnes.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	45	1,8	CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE6.1, CE6.2, CE27.1, CE27.2, CE31.1
Resolució problemes	15	0,6	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE27.1, CE27.2
Tipus: Supervisades			

Tutories	10	0,4	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE27.1, CE27.2
Tipus: Autònomes			
Elaboració de Treballs	40	1,6	CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2
Estudi	40	1,6	CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2

8. SISTEMA D'AVUACIÓ

TRES OPCIONS D'AVUACIÓ

A) CONTINUA AMB PROVA D'AVUACIÓ FINAL:

El sistema d'avaluació s'organitza amb la presentació setmanal d'activitats autònomes (pràctiques, comprensió de textos individuals, treballs de grup i/o individuals, exposicions a l'aula, exercicis avaluadors -si s'escau-, etc.) més la prova final d'avaluació contínua d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats.

El professor titular de la matèria establirà al principi de curs la relació d'activitats a realitzar, dates i periodicitat del lliurament, avaluacions, etc. amb el percentatge d'incidència sobre la nota final de tots els continguts objecte d'avaluació contínua, així com el corresponent al de la prova final d'avaluació contínua.

Els percentatges que s'aplicaran per cada part seran:

- La prova final d'avaluació contínua valdran un **50% de la nota final**.
- La realització dels treballs pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins del termini fixat, valdran un **35% de la nota final**.
- La resta d'activitats d'aula tindran un valor del **15 % de la nota final**.

Els alumnes que no superin l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes

B) ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, que trobareu a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà una única tipologia d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

C) RE-AVALUACIÓ:

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH). Només alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5. La qualificació d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final.

Modalitat d'examen a definir pel professorat de l'assignatura.

ACTIVITATS D'AVAUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen teòric	50 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3 CE6.1 CE6.2
Treballs pràctics	35 %	40	1,6	CE31.1 I CE31.2 CE5.1 CE5.2 CE6.1 CE6.2 CE27.1 CE27.2
Activitats Aula	15 %	7	0,28	CE27.1 CE27.2

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	Classificació de les empreses de Restauració canal HORECA	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
2	La restauració en l'empresa Hotelera	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
3	Comercialització en restauració	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5

4	Comercialització en restauració	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
5	Gestió de la producció	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
6	Gestió de la producció	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
7	Creació del departament de F&B dins d'un Hotel	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
8	Creació del departament de F&B dins d'un Hotel	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5
9	Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.	Classe Magistral (4) Classe Pràctica (1)	5

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta matèria ha de potenciar la disposició de l'alumne a proposar solucions davant als problemes plantejats (creativitat) i a saber planificar les accions per tal que les solucions escollides és portin a terme, definint i quantificant els recursos necessaris.

La creativitat té relació amb la capacitat per generar idees noves viables, que influeixin en la manera de fer negocis. Implica l'adquisició de capacitats per a crear nous productes, serveis o procediments. És pot definir com la capacitat d'abordar situacions de manera original dins d'un context determinat i respondre satisfactòriament.

Una vegada adquirits els coneixements bàsics sobre l'organització de l'àrea i sobre les tècniques de gestió, s'ofereix a l'estudiant l'oportunitat de prendre iniciatives.

En les activitats pràctiques relacionades amb l'assignatura es valora especialment la capacitat de re-enginyeria de processos, de manera que es localitzin les seves errades i es plantegin millores noves.

Es promou i valora especialment la capacitat de disseny de nous productes, innovació organitzativa, a més de la incorporació de noves tecnologies, tant en logística com en sistemes organitzatius.