

Dirección y Gestión de la Restauración I

Código: 103731
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	2	1

Contacto

Nombre: José Luis García Victorino

Correo electrónico: JoseLuis.Garcia@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: No

Algún grupo íntegramente en español: No

Otras observaciones sobre los idiomas

Idioma en que se imparte: Català-Castellano

Prerequisitos

No son necesarios

Objetivos y contextualización

Al finalizar la asignatura el alumno/a deberá ser capaz de:

1. Conocer la estructura de un departamento de F&B así como las competencias, habilidades y tareas de cada uno de los perfiles laborales que lo integran.
2. Gestionar y controlar los costes de forma efectiva del Departamento de F&B de una empresa de restauración.
3. Familiarizarse con la gestión e implantar modelos efectivos de gestión y control.
4. Identificar el itinerario de información y de trabajo en un departamento de F&B.
5. Gestionar y ser capaz de llevar a cabo los diferentes servicios de restauración prestados en un establecimiento hotelero.
6. Saber determinar los procedimientos necesarios y adaptarlos a las expectativas del cliente, las particularidades del capital humano y los recursos materiales disponibles.
7. Tomar decisiones y diseñar estrategias para el desarrollo y mejora del departamento.

Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración.
- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.

- Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar la estructura del sector.
2. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
3. Conocer la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de restauración.
4. Conocer las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación.
5. Conocer las pautas esenciales para la ambientación y promoción.
6. Conocer y aplicar la normativa básica a cumplir por los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.
7. Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas para diferentes colectivos.
8. Desarrollar pequeños planes de actuación en materia de prevención y seguridad.
9. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
10. Estructurar las diversas fases de aperturas de establecimientos.
11. Gestionar y organizar el tiempo.
12. Identificar y conocer los diferentes tipos de servicio y puntos de venta del servicio de restauración de un establecimiento hotelero.
13. Identificar las necesidades nutritivas humanas.
14. Identificar sistemas de prevención y seguridad del sector de la hotelería y de la restauración.
15. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
16. Trabajar en equipo.

Contenido

1. Clasificación de las empresas de Restauración en el canal HORECA.
2. La restauración en la empresa Hotelera.
3. Comercialización en restauración
 - 3.1 Plan de marketing de una empresa de restauración.
 - 3.2 Público objetivo y segmentación de mercados.
 - 3.3 Planificación y diseño de la oferta.
 - 3.4 El CRM en restauración.
 - 3.5 Internet y la restauración.
 - 3.6 Las franquicias en restauración.
4. Gestión de la producción
 - 4.1 Control de los procesos de compras, almacenamiento y distribución.
 - 4.2 Ventas y control de la producción.
 - 4.2.1 Normalización de procesos.

- 4.2.2 Control de ventas en restauración.
- 4.3 Gestión informatizada de empresas de restauración.
- 4.4 El presupuesto en restauración.
- 4.5 Gestión medioambiental.
- 5. Creación del departamento de F & B dentro un Hotel
- 5.1 El desayuno hotelero.
- 5.2 Restaurantes en hoteles: tendencias por sectores.
- 5.3 Bares y cafetería.
- 5.4 Convenciones y banquetes.
- 5.5 El servicio de habitaciones.
- 5.6 Neveras (minibares) y distribución automática (*vending*).
- 5.7 La restauración en los programas *all inclusive*.
- 6. Creación de un modelo de gestión para una empresa de restauración.

Metodología

• Sesiones de clases magistrales. Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesor/a (el alumnado tendrá en el CAMPUS VIRTUAL el temario básico). Se fomentará, en todo momento, la participación del alumnado en el aula; se valorarán sus aportaciones, reflexiones y dudas. Se reforzará el aprendizaje con la proyección de vídeos didácticos y lectura de artículos relacionados con el temario.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	45	1,8	1, 2, 6, 4, 5, 3, 9, 10, 14, 12, 15
Resolución de problemas	15	0,6	1, 2, 6, 5, 3, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	10	0,4	1, 2, 5, 7, 14, 13
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	31	1,24	1, 2, 6, 4, 5, 3, 7, 9, 10, 11, 14, 12, 13, 15

Evaluación

DOS OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) CONTINUA CON PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL (AC):

El sistema de evaluación se organiza con la presentación semanal de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, ejercicios evaluadores, etc.) más la prueba final de evaluación continua de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados.

El profesor/a titular de la materia establecerá al principio de curso la relación de actividades a realizar, fechas y periodicidad de la entrega, evaluaciones, etc. con el porcentaje de incidencia sobre la nota final de todos los contenidos objeto de evaluación continua, así como el correspondiente al de la prueba final de evaluación continua.

B) ÚNICA: Examen final AF (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, que se encuentra en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

RE-EVALUACIÓN:

Los alumnos que NO SUPEREN la AC o la AF. Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades aula	15%	7	0,28	1, 2, 3, 9, 10, 11, 12
Examen teórico	50%	2	0,08	1, 2, 6, 4, 5, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 12, 13, 15, 16
Trabajos prácticos	35%	40	1,6	1, 2, 4, 5, 3, 7, 9, 10, 11, 14, 12, 13, 15, 16

Bibliografía

BIOSCA, DOMENEC. COMO DIRIGIR CON EXITO UN RESTAURANTE. Ediciones CDN, Madrid 1993

FELIPE GALLEGO, JESÚS. DIRECCION ESTRATEGICA EN LOS HOTELES DEL SIGLO XXI. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996

MESTRES, JUAN R. TECNICAS EN GESTION Y DIRECCION HOTELERA. Editorial Gestion 2000. Barcelona, 2003

ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, CONTABILIDAD, CONTROL de GESTION y FINANZAS de HOTELES. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.

ROCHAT, MICHEL. MARKETING Y GESTION DE LA RESTAURACION. Editorial Gestion 2000. Enero, 2001