

Prácticas de Restauración

Código: 103774
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	0

Contacto

Nombre: Gemma Sagué Pla

Correo electrónico: Gemma.Sague@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: Sí

Algún grupo íntegramente en español: No

Prerequisitos

Asignatura optativa en el marco del acompañamiento durante todo el grado para facilitar el diseño del objetivo de carrera del alumno. Se debe haber aprobado el Practicum para matricularse.

Objetivos y contextualización

- 1.- Dar continuidad a la aproximación del alumno a la realidad laboral del sector.
- 2.- Contrastar, ampliar i aplicar los conocimientos teóricos de los diferentes aspectos trabajados durante el transcurso de la carrera.
- 3.- Adquirir experiencia y conocimiento en el mundo profesional real.
- 4.- Facilitar la generación de nuevas "habilidades profesionales, conocimientos, capacidades y actitudes necesarias para el desarrollo de un rol profesional futuro.
- 5.- Dar cumplimiento a la concepción del ciclo docente de las prácticas para preparar al alumnado para su salto al mundo profesional.

Competencias

- Aplicar los conocimientos a la práctica.
- Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
- Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzar a los posibles cambios del entorno.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración.

- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
- Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

Resultados de aprendizaje

1. Aplicar los conocimientos a la práctica.
2. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
3. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
4. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
5. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
6. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
7. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
8. Gestionar y organizar el tiempo.
9. Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración.
10. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
11. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
12. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
13. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
14. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
15. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

Contenido

Pràctiques de formació en un establiment del sector durant 125 hores, la realització d'una memòria de pràctiques, i la prèvia assistència i participació a les sessions de formació, orientació i acompanyament amb l'objectiu de garantir un millor aprofitament de les pràctiques professionals i acompanyar al alumne en l'establiment de seus objectius professionals (25h).

Bàsicament, les pràctiques estan orientades a profunditzar en el coneixement de la organització i la gestió de les empreses del sector de catering o restauració, des de l'atenció al client en totes seus facetes, hasta la gestió o promoció de les serveis. Si es preferència del alumne, se disposa de un ampli abanico de empreses col·laboradores que participen de les principis rectores i de qualitat del Programa Professional de la Escola. En este sentit, el estudiant que té matriculada esta assignatura obligació de inscriure i assistir al Workshop Trobada Escola-Empresa que el centre organitza anualment durant el mes de febrer. Es important mencionar que la falta de assistència a este pot comportar la no superació de la assignatura.

Con una visió de promoure el desenvolupament de les habilitats de gestió de les estudiant, tal y como se ofereix en el curs anterior (Practicum) se anima a les estudiant a que actuen com a consultors i desenvolupen projectes de intraemprededuria en qualsevol de les organitzacions en les que ha fet pràctiques anteriorment. En cas de desear segueix desenvolupant-se com a consultors en el sector, promovem sinergies internes con otras assignatures para que el estudiant téga les recursos dentro del

programa académico para desarrollar sus habilidades de gestión. (ex: Proyecto de fin de Grado, BusinessStart-Up and Innovation, Management of Operations, Quality and Environment, Hotel Management, etc.).

Metodología

El alumno tiene que observar y aplicar las normas de trabajo y de conducta personal fijadas por el establecimiento donde se desarrollan las prácticas. Igualmente, es de aplicación el reglamento interno de las prácticas del Centro.

El curso utilizará tres métodos de enseñanza diferentes:

a) Aprendizaje *experiencial* - formación práctica en un entorno profesional. Debidamente supervisado y tutorizado por un experto en el ámbito profesional.

b) Tareas de auto-evaluación y auto análisis

c) Trabajo autónomo después de estar en contacto con profesionales de la industria para entender las operativas del sector, así como los perfiles profesionales que encajan mejor cada rol con cada tipo de empresa.

Además, el estudiante tendrá que adaptarse a la cultura de la organización, su normativa interna y sus valores, mientras que tiene en cuenta también las instrucciones del tutor y la normativa de la EUTDH.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Estancia autorizada en una empresa u organismo del sector turístico y aprendizaje basado en la experiencia.	125	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 12, 13, 14
Tutorías	2,5	0,1	2, 4, 5, 9, 11
Tipo: Supervisadas			
Calendario de actividades diversas y sesiones en el aula de orientación, acompañamiento y asesoramiento para la definición del objetivo profesional y la búsqueda de trabajo.	5	0,2	7, 10, 9, 13, 14
Tipo: Autónomas			
Memoria de Prácticas	2,5	0,1	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 13, 14

Evaluación

La evaluación consta de:

a.- Informe de valoración emitido por el tutor del establecimiento.

b.- Redacción de la Memoria de las prácticas por parte del alumno.

c.- La asistencia de los estudiantes a las sesiones de trabajo (*Workshops*), presentaciones de empresas, sesiones formativas, reuniones, encuentros y actos estipulados por el Centro.

La evaluación continuada basada en el control y seguimiento de la estancia de prácticas por parte del tutor/a de la empresa y el profesor/a del Centro.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia y participación	10%	10	0,4	4, 5, 7, 10, 8, 11, 12, 14
Evaluación de Tutor de empresa	40%	2,5	0,1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 15, 13, 14
Memoria de prácticas o Proyecto de Intra-emprendeduría	50%	2,5	0,1	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 15, 13, 14

Bibliografía

- Fernández Guadaño M. (May. 2016. Fundació Caixabank i El BulliFund): Mise en Place: guía para emprender y gestionar un restaurante por Ferran Adrià.
- Benjamin, J. (2015): *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviours & secrets.*(Inglés)
- Meyer. D. (2006): *Setting the table: the transforming power of hospitality in business* (Inglés)

Se presentarán otros materiales en formato digital y referencias web a lo largo del curso, a través de Moodle.