

## Prácticas de Restauración

Código: 103774  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	0

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

### 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

### Equipo docente externo a la UAB

Es comptarà amb la col·laboració d'altres professionals de la indústria per inspirar als alumnes en la definició del seu objectiu professional.

### 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 avanzarse 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

Prácticas de formación en un establecimiento del sector durante 125 horas, previa asistencia i participación a sesiones de formación, orientación y acompañamiento. Realización de una memoria de prácticas previa asistencia y participación a las sesiones de formación, orientación y acompañamiento con el objetivo de garantizar un mejor aprovechamiento de las prácticas profesionales y asesorar al alumno/a en el establecimiento de sus objetivos profesionales (25h).

Básicamente, las prácticas están orientadas a profundizar en el conocimiento de la organización y la gestión de las empresas del sector de catering o restauración, desde la atención al cliente en todas sus facetas, hasta la gestión o promoción del servicio. Si es preferencia del alumno/a, se dispone de un amplio abanico de empresas colaboradoras que participan de los principios rectores y de calidad del Programa Profesional de la

Escuela. En este sentido, el estudiante que tiene matriculada esta asignatura obligación de inscribirse y asistir al Workshop Trobada Escola-Empresa que el centro organiza anualmente durante el mes de febrero. Es importante mencionar que la falta de asistencia a éste puede comportar la no superación de la asignatura.

Con una visión de promover el desarrollo de las competencias profesionales de gestión de los estudiantes, tal y como se ofrece en el curso anterior (Practicum), se les anima a que actúen como consultores/as y desarrollen proyectos de intraemprendeduría en cualquiera de las organizaciones en las que ha hecho prácticas. En caso de desear seguir desarrollándose como consultores en el sector, promovemos sinergias internas con otras asignaturas para que el estudiante tenga los 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
<b>Tipo: Dirigidas</b>			
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
<b>Tutorías</b>			
	2,5	0,1	2, 4, 5, 9, 11
<b>Tipo: Supervisadas</b>			
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
<b>Tipo: Autónomas</b>			
Memoria de Prácticas	2,5	0,1	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8,

## 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: guia para emprender y gestionar un restaurante* por Ferran Adrià.
- Benjamin, J. (2015): *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviours & secrets.*(Inglés)
- Goldblatt, J. (2010) *Special Events: A New Generation and the Next Frontier* (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.