

Direcció i Gestió de la Restauració I

Codi: 103731

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	2	1

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: José Luis García Victorino

Correu electrònic: JoseLuis.Garcia@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: No

Altres indicacions sobre les llengües

Idioma en que s'imparteix: Català-Castellà

Prerequisits

No son necessaris

Objectius

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.

Competències

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.
- Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.

- Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de restauració.
- Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les repercussions que té sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i les activitats del sector.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar l'estructura del sector.
2. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
3. Conèixer i aplicar la normativa bàsica que han de complir els establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentàries.
4. Conèixer les normes higièniques i de manipulació d'aliments i com s'han d'aplicar.
5. Conèixer les pautes essencials per a l'ambientació i promoció.
6. Conèixer l'estructura i la gestió del departament, així com les competències i les habilitats dels perfils professionals que integren l'àrea de restauració.
7. Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.
8. Desenvolupar petits plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat.
9. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
10. Estructurar les diverses fases d'obertura d'establiments.
11. Gestionar i organitzar el temps.
12. Identificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria i de la restauració.
13. Identificar i conèixer els diferents tipus de servei i punts de venda dels serveis de restauració d'un establiment hotel·ler.
14. Identificar les necessitats nutritives humanes.
15. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
16. Treballar en equip.

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.
1. 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.

1. Creació del departament de F&B dintre d'un Hotel

5.1 El desdijuni 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.

1. Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.

Metodologia

• 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 bàsic 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.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	45	1,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 13, 15
Resolució de problemes	15	0,6	1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	1, 2, 5, 7, 12, 14
Tipus: Autònomes			
Elaboració de treballs	31	1,24	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

Avaluació

DOS OPCIONS D'AVALUACIÓ

A) CONTINUA AMB PROVA D'AVALUACIÓ FINAL (AC):

El sistema d'avaluació s'organitza amb la presentació 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.

Per poder seguir correctament aquest sistema d'avaluació contínua es requereix un mínim del 80% d'entregues de les activitats i tasques encomenades en la periodicitat establerta pel professor abans de la prova final d'avaluació contínua

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

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

RE-AVALUACIÓ:

En cas de NO SUPERAR l'AC o AF. Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats Aula	15%	7	0,28	1, 2, 6, 9, 10, 11, 13
Examen teòric	50%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Treballs pràctics	35%	40	1,6	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

Bibliografia

FELIPE GALLEGU, 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

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

Programari

No n'hi ha