

Prácticas de Restauración

Código: 103774
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	2

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

Otras observaciones sobre los idiomas

Algunas sesiones se darán en inglés según los perfiles de los asistentes o los profesionales asistiendo a la sesión. Se puede utilizar el español puntualmente como segunda lengua, en caso de necesidades de comprensión del alumnado extranjero.

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 de catering o restauración durante 125 horas, previa asistencia y participación a sesiones de formación, orientación y acompañamiento. Realización de una memoria de prácticas 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 y sus operaciones. 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 tiene la 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 (Practiques Externes), 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

Cada estudiante tiene que observar la cultura de la organización y sus valores, 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 así como las instrucciones dadas por la tutora docente.

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.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

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 la persona tutora del establecimiento.
- b.- Redacción de la Memoria de las prácticas por parte del alumno / la alumna.
- c.- La asistencia de los/las estudiantes a las sesiones de trabajo (*Workshops*), presentaciones de empresas, sesiones formativas, reuniones, encuentros y actos estipulados por el Centro.

En paralelo, se considerará 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-emprededuría	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)
- 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)
- American Restaurant Association Reports: 2021 Estate of the Restaurant Industry:
<https://restaurant.org/research/reports>

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

Software

No habrá programas vinculados, más que los habituales necesarios para seguir los cursos a lo largo del Grado: Moodle y Paquete Microsoft Office.