

Titulación	Tipo	Curso
2502904 Dirección Hotelera	OB	2

Contacto

Nombre: José Luis García Victorino

Correo electrónico: joseluis.garcia@uab.cat

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

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.

Actividades formativas y Metodología

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

Idioma de impartición: Castellano

- 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.

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

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

DOS OPCIONES DE EVALUACIÓN

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

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

El profesor titular de la materia establecerá a 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.

Para poder seguir correctamente este sistema de evaluación continua se requiere un mínimo del 80% de entregas de las actividades y tareas encomendadas en la periodicidad establecida por el profesor antes de la prueba final de evaluación continua.

Los alumnos que no superen la asignatura, mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas con anterioridad.

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

Día y hora establecidos, según calendario académico, en la Programación Oficial del Centro.

Alumnos que no hayan seguido la evaluación continua con opción de presentarse al examen final (previa petición de evaluación única a gestión académica en los períodos que el calendario académico-administrativo indique):

Deberán entregar antes de la fecha de este examen, las actividades, tareas o trabajos correspondientes dentro de los períodos que se establezcan.

El calendario de entrega, contenidos y otras informaciones al respecto, se publicarán en el Campus Virtual de la asignatura.

Actividades entregadas 30%

Examen Final 70%

Nota.- Para poder aplicar estos porcentajes será necesario obtener una calificación mínima de un 4 sobre 10 en cada parte.

RE-EVALUACIÓN:

Sólo alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

Modalidad de examen a definir por el profesorado de la asignatura.

Día y hora establecidos, según calendario académico, en la Programación Oficial del Centro.

La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante se presente a menos de la mitad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.

Bibliografía

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

FELIPE GALLEGU, 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

MELLADO, SERGIO, HABITACIONES EN LA CARTA. LA DIRECCION DE F&B EN UNA CADENA HOTELERA. Independently published. Diciembre, 2020

Software

Apps gratuita para IOS y Android:

Hotel Empire Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración hotelera

Idle Restaurant Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración de restaurantes

Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto