

Prácticas de Restauración

Código: 103774
Créditos ECTS: 6

2024/2025

Titulación	Tipo	Curso
2502904 Dirección Hotelera	OT	4

Contacto

Nombre: Gemma Sagué Pla

Correo electrónico: gemma.sague@uab.cat

Equipo docente

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

Idiomas de los grupos

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

Prerrequisitos

Asignatura optativa incluida en el plan de estudios del Grado orientada a impulsar el objetivo de carrera del/la estudiante y su incorporación al mercado laboral. Se debe haber aprobado *Pràctiques Externes* para matricularse. Es compatible cursarla a la vez que *Pràctiques Nacionals i Internacionals*.

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 del grado.
- 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

Asistencia y participación en las sesiones de formación, orientación y acompañamiento con el objetivo de garantizar un mejor aprovechamiento de las prácticas profesionales, acompañar al/la alumno/a en el establecimiento de sus objetivos profesionales (50h) e incorporación al mercado laboral. Prácticas de formación en un establecimiento del sector de catering o restauración durante 125 horas y realización de una memoria de prácticas.

Básicamente, las prácticas están orientadas a profundizar en el conocimiento de la organización y la gestión de las empresas del sector de alojamiento y restauración (a nivel nacional o internacional), desde la atención al cliente en todas sus facetas, hasta la gestión y/o promoción del servicio y sus operaciones. Si es preferencia del alumnado, 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 la 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 subrayar que la falta de asistencia a éste puede comportar la no superación de la asignatura.

Con la visión de promover el desarrollo de las habilidades de gestión de los estudiantes, tal y como se ofrece en el curso anterior (*Pràctiques Externes*) se anima al alumnado a que actúe como consultor y desarrolle proyectos de intraemprendeduría en cualquiera de las organizaciones en las que ha hecho prácticas anteriormente. 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.).

Actividades formativas y Metodología

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, 14, 13, 9, 6, 3, 5, 2, 4, 7, 8, 10, 11, 12
Tutorías	2,5	0,1	9, 5, 2, 4, 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	14, 13, 9, 7, 10
Tipo: Autónomas			
Memoria de Prácticas	2,5	0,1	1, 14, 13, 9, 6, 3, 5, 4, 7, 8, 10, 11

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia y participación	20%	10	0,4	14, 5, 4, 7, 8, 10, 11, 12
Evaluación de Tutor de empresa	40%	2,5	0,1	1, 14, 13, 9, 6, 3, 5, 2, 4, 7, 8, 10, 11, 15
Memoria de prácticas o Proyecto de Intra-emprededuría	40%	2,5	0,1	1, 14, 13, 9, 6, 3, 5, 4, 7, 8, 10, 11, 15

Esta asignatura no prevé el sistema de evaluación única.

La evaluación consta de:

- El control y seguimiento de la asistencia de los estudiantes a las reuniones, encuentros y actos estipulados por el centro.
- El control y seguimiento de la estancia de prácticas y el Informe de valoración por parte del/de la tutor / a de empresa.
- Redacción de la Memoria de las prácticas por parte del/de la alumno/a.

Se podrá considerar un seguimiento adicional por parte de la tutora docente con el/la estudiante y/o el/la tutor/a de empresa durante el período de prácticas.

- El estudiante inscrito en esta materia tiene la obligación de asistir a las sesiones de trabajo (talleres y otras sesiones), así como a los seminarios, charlas y presentaciones externas organizadas por la institución. Por ejemplo, el Workshop Encuentro Universidad-Empresa. La asistencia de los estudiantes a las reuniones, encuentros y actos estipulados por el centro tiene un valor del 20% del total de la nota.
- La Memoria representará el 40%.
- La valoración del tutor / a de empresa constituye un 40%.

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.

IMPORTANTE: Para poder aprobar la asignatura se deben aprobar los tres bloques mencionados anteriormente. Es necesario subrayar también que el estudiante tendrá a su disposición **las fechas clave del curso, que actúan como fechas de examen a todos los efectos**, y son decisivas para poder optar a la evaluación final a posteriori.

Bibliografía

- American Restaurant Association Reports: 2021 Estate of the Restaurant Industry: <https://restaurant.org/research/reports>
- Erikson, T. (2019). *Surrounded by Idiots: The Four Types of Human Behavior and How to Effectively Communicate with Each in Business (and in Life)*. St. Martin's Essentials.
- Bariso, J. (2018). *EQ Applied: the real world guide to Emotional Intelligence*
- Baer, J (2016). *Hug your haters to embrace complaints and keep your customers*
- Fernández Guadaño M. (2016). *Mise en Place: guia para emprender y gestionar un restaurante por Ferran Adrià*. Fundació Caixabank i El BulliFund.
- Benjamin, J. (2015): *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviours & secrets*.
- Goldblatt, J. (2010) *Special Events: A New Generation and the Next Frontier*.
- Brown, T. (2009) *Designers think BIG!* https://www.ted.com/talks/tim_brown_designers_think_big
- Meyer, D. (2006): *Setting the table: the transforming power of hospitality in business*.
- Brown, D. R. (2003). *The restaurant manager's handbook: How to set up, operate, and manage a financially successful food service operation* (Vol. 1). Atlantic Publishing Company.

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.

Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto