

Pràctiques de Restauració

Codi: 103774

Crèdits: 6

2025/2026

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OT	4

Professor/a de contacte

Nom: Gemma Sagué Pla

Correu electrònic: gemma.sague@uab.cat

Equip docent

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

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

Assignatura optativa inclosa en el pla d'estudis del Grau orientada a impulsar l'objectiu de carrera de l'estudiant i la seva incorporació al mercat laboral. S'ha d'haver aprovat *Pràctiques Externes* per a matricular-s'hi. És compatible cursar-la amb *Pràctiques Nacionals i Internacionals*.

Objectius

- 1.- Donar continuïtat a l'aproximació de l'alumne a la realitat laboral del sector.
- 2.- Contrastar, ampliar i aplicar els coneixements teòrics dels diferents aspectes treballats durant el decurs del grau.
- 3.- Adquirir experiència i coneixement en el món professional real.
- 4.- Facilitar la generació de noves habilitats professionals, coneixements, capacitats i actituds necessàries pel desenvolupament de la tasca professional futura.
- 5.- Donar compliment a la concepció del cicle docent de les pràctiques per a preparar l'alumnat per al seu salt al món professional.

Competències

- Aplicar els coneixements a la pràctica.
- Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
- Demostrar orientació i cultura de servei al client.
- Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
- Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
- Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Integrar coneixements i habilitats per exercir, amb criteris de professionalitat, les funcions pròpies del lloc de treball en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
- Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
- Ser capaç d'autoavaluar els coneixements adquirits.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.

Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar els coneixements a la pràctica.
2. Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
3. Demostrar orientació i cultura de servei al client.
4. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
5. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
6. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
7. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
8. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
9. Gestionar i organitzar el temps.
10. Integrar coneixements i habilitats per exercir, amb criteris de professionalitat, les funcions pròpies del lloc de treball en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració.
11. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
12. Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
13. Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
14. Ser capaç d'autoavaluar els coneixements adquirits.
15. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.

Continguts

Pràctiques de formació en un establiment del sector durant 125 hores (només son 6 crèdits, per tant el nombre d'hores és menor), prèvia assistència i participació a sessions de formació, orientació i acompanyament, així com la realització d'una memòria de pràctiques (25h) amb l'objectiu de garantir un millor aprofitament de les pràctiques professionals en base als objectius de carrera de l'alumne i la seva futura incorporació al mercat laboral.

Bàsicament, les pràctiques estan orientades a l'aprofundiment del coneixement de l'organització i la gestió de les empreses del sector de càtering o restauració (a nivell nacional o internacional), des de l'atenció al client en totes les seves vessants, les operacions, la gestió del servei i/o la seva promoció. Si és preferència de l'estudiant, es disposa d'un ventall d'empreses col·laboradores que participen dels principis rectors i de qualitat del Programa Professional de l'Escola. En aquest sentit, la persona que té matriculada aquesta assignatura té l'obligació d'inscriure's i assistir a les activitats organitzades en el marc de la Setmana de Professionalització (incloent el Workshop Trobada Universitat-Empresa) que el Centre organitza anualment durant el mes de febrer. Cal dir que la falta d'assistència pot comportar la no superació de l'assignatura.

Amb una visió de promoure el desenvolupament de les habilitats de gestió dels estudiants, tal i com s'ofereix al curs anterior (*Pràctiques Externes*), s'encoratja els estudiants que actuïn com a consultor i desenvolupin projectes d'intraemprenedoria en qualsevol de les organitzacions on han fet pràctiques anteriorment. En cas de desitjar seguir desenvolupant-se com a consultors en el sector, promovem sinergies internes amb altres assignatures per tal que l'estudiant tingui els recursos apropiats dins del programa acadèmic per a desenvolupar les seves habilitats de gestió (ex: Projecte de fi de Grau, Business Start-Up and Innovation, Management of Operations, Quality and Environment, Hotel Management, etc.).

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Estada autoritzada empreses: Incorporació a una empresa o organisme del sector turístic i aprenentatge basat en l'experiència.	125	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15
Tutories	2,5	0,1	2, 4, 5, 10, 11
Tipus: Supervisades			
Calendari d'activitats diverses i sessions a l'aula d'orientació, acompanyament i assessorament per a la definició de l'objectiu professional i la recerca de feina.	5	0,2	7, 8, 10, 14, 15
Tipus: Autònomes			
Memòria de Pràctiques	2,5	0,1	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15

El curs utilitzarà diferents mètodes d'ensenyament:

- a) Aprenentatge experiencial - Formació pràctica en un entorn professional, degudament supervisada i tutoritzada per un expert del sector.
- b) Tasques d'autoavaluació - Treballades a l'aula en el marc del desenvolupament de competències professionals clau. També es treballarà l'entrevista de feina i la negociació, contextualitzades en processos de selecció amb empreses convidades a l'aula, que oferiran oportunitats professionals de futur per a l'alumnat.
- c) Treball autònom - Després d'haver estat en contacte amb professionals del sector, que actuaran com a suport per entendre les operatives i els perfils professionals que conformen la indústria, es fomentarà el treball autònom -amb el suport de la tutora si cal- per definir l'objectiu de carrera un cop graduats.

Durant les pràctiques, cada estudiant ha d'observar la cultura de l'organització i els seus valors, i aplicar les normes de treball i de conducta personal establertes per l'establiment on es duen a terme les pràctiques. Igualment, és d'aplicació el reglament intern de pràctiques del Centre, així com les instruccions donades per la tutora docent.

IMPORTANT: L'ús de telèfons mòbils, tauletes, ordinadors portàtils o qualsevol altre dispositiu digital queda estrictament limitat a les indicacions expressament donades per la tutora. L'ús no autoritzat d'aquests dispositius durant la sessió pot comportar conseqüències acadèmiques d'acord amb el marc regulatori del centre.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Assistència i participació	20%	10	0,4	4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 15
Avaluació de Tutor d'empresa	40%	2,5	0,1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15
Memòria de pràctiques o Projecte Intra-emprenedoria	40%	2,5	0,1	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15

Avaluació: Aquesta assignatura no preveu un sistema d'avaluació única.

L'avaluació es basa en els següents blocs:

a) Control i seguiment de l'assistència de l'estudiant a reunions, tallers, seminaris, trobades i actes organitzats pel Centre, inclosos els de la Setmana de la Professionalització (com el Workshop Universitat-Empresa). Aquest bloc representa el 20% de la nota final.

b) Seguiment de l'estada de pràctiques i informe de valoració per part del/de la tutor/a d'empresa, que s'haurà de lliurar com a molt tard el dia de l'examen (vegeu el calendari d'exàmens). Aquest bloc representa el 40% de la nota final.

c) Redacció de la memòria de pràctiques per part de l'estudiant, també amb data límit el dia de l'examen. Aquest document suposarà el 40% restant de la nota final.

Es podrà considerar un seguiment addicional per part de la tutora docent amb l'estudiant i/o el/la tutor/a d'empresa durant el període de pràctiques. Es recomana fer ús d'aquest recurs especialment en cas d'afrontar reptes, ja que afavoreix el desenvolupament de competències professionals clau.

L'assignatura es qualificarà com a No Avaluable si l'estudiant no realitza almenys la meitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenta a l'examen final.

Important:

- Per aprovar l'assignatura, cal aprovar els tres blocs esmentats anteriorment.
- L'estudiant disposarà de les dates clau del curs, que tenen consideració de dates d'examen a tots els efectes i són decisives per poder optar a l'avaluació final.

Bibliografia

- American Restaurant Association Reports: <https://restaurant.org/research/reports>
- Erikson, T. (2021). *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.
- Coyle, D. (2019). *The Culture Code: The Secrets of Highly Successful Groups*.
- 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*.
- Gilmore, J. & Pine, J. (2011): *The Experience Economy*, Updated Edition.
- Brown, T. (2009) *Designers think BIG!* https://www.ted.com/talks/tim_brown_designers_think_big
- Allen, J. (2008) *Event Planning: The Ultimate Guide To Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions, Incentives and Other Special Events*, 2nd Edition.
- Meyer, D. (2006): *Setting the table: the transforming power of hospitality in business*.

Es presentaran altres materials en format digital i referències web al llarg del curs, a través de l'aula Moodle.

Programari

No hi haurà programes vinculats, més que els habituals necessaris per seguir los cursos al llarg del Grau: Moodle i Paquet Microsoft Office.

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt