

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	2

Professor/a de contacte

Nom : José Luis García Victorino

Correu electrònic : joseluis.garcia@uab.cat

Prerequisits

Es recomana haver superat l'assignatura de Direcció de F&B de 1r GDH

Idiomes dels grups

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

Objectius

Al finalitzar l'assignatura l'alumne/a haurà de/d' ser capaç de:

1. Conèixer l'estructura d'una empresa de restauració així com les competències, habilitats i tasques de cada un dels perfils laborals.
2. Gestionar i controlar els costos de manera efectiva 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 una empresa de restauració.
5. Gestionar i ser capaç de dur a terme els diferents serveis de restauració.
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.

Resultats d'aprenentatge

- CM20 (Planificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments, tenint en compte l'impacte i la perspectiva de gènere.) Planificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments, tenint en compte l'impacte i la perspectiva de gènere.

Continguts

BLOC TEÒRIC

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.
4. 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.
5. Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.

BLOC PRÀCTIC

1. Iniciació al servei
2. Mecànica de servei
3. Organització del Restaurant
4. Organització de Banquets
5. Anàlisi de cartes

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Estudi	10	0,4	CM20
Practiques residents	80	3,2	CM20
Classes teòriques	40	1,6	CM20
Resolució problemes	5	0,2	CM20

Elaboració de Treballs	10	0,4	CM20
Tutories	5	0,2	CM20

METODOLOGIA SESIONS AULA

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 basic 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.

METODOLOGIA PRACTIQUES RESIDENTS

- Sessions de Pràctiques Residents (PR).

Al llarg de les diferents setmanes consecutives els alumnes subdividits en diferents grups que de dilluns a divendres i amb una dedicació diària de matí, realitzaran diferents activitats programades i participaran en la preparació i prestació dels diferents serveis de sala a les instal·lacions del Hotel Campus, per tal de consolidar els coneixements sobre les diferents activitats de restauració que es duen a terme en un establiment hotel·ler. Cal esmentar que en el decurs de la primera setmana s'inclouen els dies d'iniciació i per tant només s'organitzen activitats anomenades de contacte, és a dir, sense la presència de clients (operativa) per tal d'afavorir un clima d'aprenentatge òptim.

- Sessions de preparació i prestació de servei. On amb la constant presència per part del supervisor, l'alumne realitza de forma rotativa una sèrie d'activitats en algun punt dels espais de restauració dels que disposa l'hotel. Per exemple: restaurant a la carta de l'hotel, serveis de coffe breaks, muntatges de salons, etc.
- Sessions de feed-back. On una vegada finalitzat el servei o l'activitat realitzada, el supervisor i els alumnes reflexionen sobre el desenvolupament de l'operativa / activitat portada ca terme durant el dia. Els alumnes exposen les seves vivències i sensacions així com dubtes i el monitor dur a terme les aclaracions pertinents i comenta les mesures de rectificació.

- Sessions TP.

Prèvia exposició i demostració dels continguts teòrics per part del monitor, l'alumne realitza personalment l'activitat anteriorment desenvolupada. Cal esmentar que aquestes sessions es realitzen fora de les instal·lacions de l'hotel, es a dir, a les aules especialitzades de que disposa l'escola per adequar-se l'equipament al desenvolupament d'aquests tipus d'activitats (aula de tast i aula de demostració).

- Visites externes.

Es realitzaran visites a empreses del sector i/o conferències -demostracions de professionals. A partir d'aquestes activitats el professor proposarà una sèrie de treballs relacionats amb els temes tractats.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè l'alumnat completi 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
Activitats Aula	5	0	0	CM20
Treballs pràctics	20	0	0	CM20
Practiques residents operativa	25	0	0	CM20
Activitats PR	35	0	0	CM20
Sessions Experiencials	5	0	0	CM20
Examen teòric	10	0	0	CM20

L'assignatura es divideix en un bloc teòric i un bloc pràctic (Pràctiques Residents)

El bloc teòric té un valor del 20% de la nota final i el bloc pràctic el 80% de la nota final.

Per poder fer la mitjana cada bloc s'ha de superar amb una nota mínima de 5. En cas de no haver superat un dels blocs amb la nota mínima, l'assignatura no serà superada.

AVALUACIÓ PART TEÒRICA

(20% NOTA FINAL ASSIGNATURA)

CONTINUA AMB PROVA D'AVALUACIÓ FINAL:

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

Ús de la Intel·ligència Artificial (IA):

Ús integrat: Permès com a part del treball, sempre que el resultat final reflecteixi una contribució personal significativa de l'estudiant i la reflexió personal.

Permès per a tasques de suport (cerca bibliogràfica, correcció o traducció) segons el criteri del docent. L'estudiant haurà d'identificar clarament les parts generades amb IA, especificar les eines utilitzades i incloure una reflexió crítica de com aquestes han influït en el procés i en resultat final. La falta de transparència en l'ús de la IA implicarà un 0 de l'activitat.

La realització de qualsevol irregularitat en un acte d'avaluació (fraud acadèmic, plagiat o ús indegut de la IA, llevat que aquest ús estigui expressament autoritzat a la guia docent) que pugui donar lloc a una variació significativa de la qualificació suposarà que aquest acte d'avaluació sigui qualificat amb un 0.

En cas de superar l'assignatura, sigui requisit imprescindible haver obtingut una qualificació mínima en aquest acte d'avaluació, o bé que es produeixin diverses irregularitats als actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final de l'assignatura serà de 0.

Així mateix, es pot iniciar un procediment disciplinari contra l'estudiant que incorri en qualsevol d'aquestes irregularitats.

Els percentatges que s'aplicaran en el 20% del bloc teòric seran:

- a) La prova final d'avaluació contínua valdran un 10% de la nota final.
- b) La realització dels treballs pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins del termini fixat, valdran un 7,5% de la nota final.
- c) La resta d'activitats d'aula tindran un valor del 2,5 % de la nota final.

RECUPERACIÓ:

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

La qualificació d'aquesta recuperació no superarà el 5 com a nota final.

Modalitat d'examen a definir pel professorat de l'assignatura.

PART PRACTIQUES RESIDENTS

(80% NOTA FINAL ASSIGNATURA)

Les practiques residents son avaluades diàriament pels supervisors. Es valoren els següents factors: predisposició i interès en el servei, destreses i habilitats, capacitat d'aprenentatge, capacitat de treball en equip i capacitat d'iniciativa, així com el respecte a monitor/s i companys.

La uniformitat, la presència i l'assistència suposen factors correctors molt importants fins a l'extrem de poder qualificar amb un suspens la pràctica d'aquell dia. *(Veure normativa al respecte).*

Bibliografia

- FELIPE GALLEGU, JESÚS. DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN LOS HOTELES DEL SIGLO XXI. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996
- ROCHAT, MICHEL. MÀRKETING 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
- ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, CONTABILIDAD, CONTROL de GESTIÓN y FINANZAS de HOTELES. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.

Programari

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES	
1	Classificació de les empreses de Restauració canal HORECA	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
2	La restauració en l'empresa Hotelera	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
3	La restauració en l'empresa Hotelera	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
4	Comercialització en restauració	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
5	Comercialització en restauració	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
6	Gestió de la producció	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
7	Gestió de la producció	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
8	Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
9	Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4
10	Creació d'un model de Gestió per una empresa de restauració.	Classe Magistral (1,5)	Classe Pràctica (2,5)	4

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre.
A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través d'aquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Tipus de docència	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català/Castellà	segon quadrimestre	matí-mixt