Codi- Assignatura	**770004 – VISIÓ EMPRESARIAL**		
Bloc Temàtic	Economia i Empresa	Curs	1
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 ECTS
Hores presencials	42	Hores de treball autònom	108

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La cocteleria és un art, i com a tal està determinada per multitud d'aspectes creatius, bones idees i inspiració. Per aquest motiu, moltes vegades s'oblida que hi ha un factor econòmic en cada còctel que es realitza, i una exigència de rendibilitat que s'ha de tenir en compte. Molts bartenders creen còctels, i un cop analitzats aquests, descobreixen que són inviables econòmicament, ja que no s'han tingut en compte molts dels costos que porten implícits en la seva elaboració.

L'assignatura de "Visió empresarial" pretén dotar al professional de la formació necessària a nivell econòmic, des de saber fer escandalls correctament, fins a la gestió integral d'un local.

Dins d'aquesta assignatura també es contempla treballar la psicologia del client, partint de la definició dels diferents perfils que s'han de tenir en compte en el servei de barra, per satisfer les seves necessitats i peticions. També es tractarà dels diferents tipus de *glasware* i *barware* que hi ha al mercat, i del disseny correcte de l'estació de cocteleria, així com dels criteris tècnics i funcionals que s'han de tenir en compte a l'hora de muntar o idear un local de cocteleria.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

Capacitat d'anàlisi i síntesi
Capacitat de treball en equip
Capacitat d'iniciativa i esperit emprenedor
Capacitat d'organització i planificació
Capacitat de compromís ètic

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

Analitzar, sintetitzar i actuar davant la informació económico-financera d'un establiment de restauració.

Aprendre i saber aplicar les tècniques de comunicació i de presència escènica amb els clients.

Saber liderar amb eficàcia els recursos humans d'un establiment, considerant aspectes com ara la comunicació, la formació i la motivació

Tenir la capacitat de dissenyar línies creatives i / o d'innovació en l'oferta de cocteleria.

OBJECTIUS D'APRENENTATGE

- Conèixer les bases sobre les quals es fonamenta una correcta estratègia empresarial en el sector de la restauració.
- Conèixer les bases per a la implementació d'un sistema de qualitat que garanteixi un disseny, desenvolupament i control dels processos amb orientació a la satisfacció del client.
- Utilitzar el DAFO com a eina bàsica d'anàlisi i plantejament de l'estratègia.
- Introduir de forma general els criteris de qualitat en els processos de producció i en tota la documentació interna derivada d'aquests.
- Analitzar la gestió de magatzems i control d'estocs. Enumerar els criteris de selecció del proveïdors i de les primeres matèries necessàries per a la producció.
- Analitzar els aspectes relacionats amb una correcta planificació de les comandes.
- Conèixer aspectes bàsics de la gestió dels recursos humans, com la motivació i el lideratge.
- Verificar les condicions tècnico-sanitàries i de seguretat de les diferents zones d'acord amb la reglamentació higiènico-alimentària.
- Conèixer, detectar i prevenir possibles riscos laborals als centres de treball.
- Definir els procediments necessaris de neteja d'estris i equips utilitzats en la manipulació de gèneres en funció de la normativa reglamentària
- Conèixer les diferents tipologies del client, les seves característiques i el tracte adequat per cadascun d'ells

METODOLOGIA D'APRENENTATGE

La metodologia d'aprenentatge de l'assignatura està basada en la seva major part en la pràctica dels conceptes i idees exposades en les parts més teòriques de l'assignatura, atorgant molta importància a aquesta practicitat i fent-la el més dinàmica possible.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura comporta el seguiment constant de la matèria, el coneixement i ús de la bibliografia i la realització i superació de les activitats d'avaluació proposades, que consistiran en exercicis teorico-pràctics realitzats de forma autònoma per l'estudiant.

Per a l'obtenció de la nota final es tindrà en compte, des d'una perspectiva qualitativa, la participació activa a l'aula (comentaris i activitats complementàries).

CONTINGUTS ORIENTATIUS DEL CURS

1. Arquitectura, disseny de les instal·lacions i els espais. Disseny gràfic.
2. Gestió econòmica: gestió de comandes, proveïdors i magatzems, escandalls i arxius.
3. Gestió de la qualitat: Implantació de l'APPCC.
4. Gestió de l'equip humà I: RRHH, estils de direcció, tècniques motivacionals, gestió de conflictes, tècniques de comunicació; gestió de la comunicació: psicologia del client;
5. Cocteleria i comunicació.
6. Direcció estratègica i màrqueting.
7. *Upselling* i gestió de les experiències.