

Código- Asignatura	770004 – VISIÓN EMPRESARIAL		
Bloque Temático	Economía y Empresa	Curso	1
Tipo asignatura	Obligatoria	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	42 horas	Horas de trabajo autónomo	108 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La coctelería es un arte, y como tal está determinada por multitud de aspectos creativos, buenas ideas e inspiración. Por este motivo, muchas veces se olvida que hay un factor económico en cada cóctel que se realiza, y una exigencia de rentabilidad que debe ser tomada en cuenta. Muchos bartenders crean cócteles, y una vez analizados estos, descubren que son inviables económicamente, ya que no se han valorado muchos de los costes que llevan implícitos en su elaboración.

La asignatura de "Visión empresarial" pretende dotar al profesional de la formación necesaria a nivel económico, desde saber hacer escandallos correctamente, hasta la gestión integral de un local.

Dentro de esta asignatura también se contempla trabajar la psicología del cliente, partiendo de la definición de los diferentes perfiles que se deben tener en cuenta en el servicio de barra, para satisfacer sus necesidades y peticiones. También se tratará de los diferentes tipos de *glasware* y *barware* que existen en el mercado, y del diseño correcto de la estación de coctelería, así como de los criterios técnicos y funcionales que se deben tener en cuenta a la hora de montar o idear un local de coctelería.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Capacidad de análisis y síntesis

Capacidad de trabajo en equipo

Capacidad de iniciativa y espíritu emprendedor

Capacidad de organización y planificación

Capacidad de compromiso ético

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Analizar, sintetizar y actuar ante la información económico-financiera de un establecimiento de restauración.

Aprender y saber aplicar las técnicas de comunicación y de presencia escénica ante los clientes.

Saber liderar con eficacia los recursos humanos de un establecimiento, considerando aspectos como la comunicación, la formación y la motivación

Tener la capacidad de diseñar líneas creativas y / o de innovación en la oferta de coctelería.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las bases sobre las que se fundamenta una correcta estrategia empresarial en el sector de la restauración.
- Conocer las bases para la implementación de un sistema de calidad que garantice un diseño, desarrollo y control de los procesos orientados a la satisfacción del cliente.
- Utilizar el DAFO como herramienta básica de análisis y planteamiento de la estrategia.
- Introducir los criterios de calidad de forma general en los procesos de producción y en toda la documentación interna derivada de estos.
- Analizar la gestión de almacenes y control de stocks. Enumerar los criterios de selección de los proveedores y de las materias primas necesarias para la producción.
- Analizar los aspectos relacionados con una correcta planificación de los pedidos.
- Conocer aspectos básicos de la gestión de los recursos humanos como la motivación y el liderazgo.
- Verificar las condiciones técnico-sanitarias y de seguridad de las diferentes zonas de acuerdo con la reglamentación higiénico-alimentaria.
- Conocer, detectar y prevenir posibles riesgos laborales en los centros de trabajo.
- Definir los procedimientos necesarios de limpieza de utensilios y equipos utilizados en la manipulación de géneros en función de la normativa reglamentaria
- Conocer las diferentes tipologías de cliente, sus características y el trato adecuado hacia cada uno de ellos

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada en su mayor parte en la práctica de los conceptos e ideas expuestas en las partes más teóricas de la asignatura, otorgando mucha importancia a esta practicidad y haciéndola lo más dinámica posible.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura conlleva el seguimiento constante de la materia, el conocimiento y uso de la bibliografía y la realización y superación de las actividades de evaluación propuestas, que consistirán en ejercicios teórico-prácticos realizados de forma autónoma por el estudiante.

Para la obtención de la nota final se tendrá en cuenta, desde una perspectiva cualitativa, la participación activa en el aula (comentarios y actividades complementarias).

CONTENIDOS ORIENTATIVOS DEL CURSO

1. Arquitectura, diseño de las instalaciones y los espacios. Diseño gráfico.
2. Gestión económica: gestión de pedidos, proveedores y almacenes, escandallos y archivos.
3. Gestión de la calidad: Implantación del APPCC.
4. Gestión del equipo humano I: RRHH, estilos de dirección, técnicas motivacionales, gestión de conflictos, técnicas de comunicación; gestión de la comunicación: psicología del cliente;
5. Coctelería y comunicación. Dirección estratégica y marketing.
6. Upselling y gestión de las experiencias.