



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	063402 – Gestió de la restauració		
Curs	Tercer	Crèdits	6 ECTS
Hores presencials	60	Hores de treball autònom	90
Tipus assignatura	Optativa de menció en direcció hotelera	Bloc temàtic	Gestió de restauració

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La importància de la restauració dins del sector turístic fa necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder gestionar d'una forma professional els diferents establiments que ofereixen servei de restauració.

L'evolució del sector és constant i el que avui serveix pot ser que demà ja no, és per això que l'objectiu d'aquesta assignatura és dotar a l'alumne dels coneixements i eines que permetin que la gestió i operacions dels restaurants sigui tot un èxit i que puguin aportar solucions innovadores a les empreses. L'aprenentatge es centra en que l'alumne identifiqui les necessitats organitzatives; conegui la logística operativa des de l'arribada del client al restaurant fins a la seva sortida; així com els instruments de gestió com el pressupost, la compte de resultats,... i compregui la importància de l'objectiu final de qualsevol establiment de restauració: la satisfacció del client.

L'assignatura forma part obligatòria de l'especialització en Direcció Hotelera del Grau i resulta matèria imprescindible d'estudi per avançar en els diferents itineraris fixats.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

CB04- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.



COMPETÈNCIES GENERALS

CG2- Tenir visió de Negoci.

CG6-Orientar-se al client.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE5- Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucional que regula les empreses i activitats turístiques.

CE14- Identificar i gestionar els aspectes interns, funcions i processos operatius de les unitats de negoci turístiques.

CE15- Planificar, organitzar, gestionar i controlar els distints tipus d'organitzacions turístiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a la restauració
2. Els sistemes de producció
3. Activitat inicial en el procés de direcció: Gestió econòmica
4. Activitat pressupostaria en el procés de direcció

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades en aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions, a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVUACIÓ



L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). Marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). Control de costes en restauración. Editorial Paraninfo. Madrid

Rochat, M (2002). Marketing y Gestión de la restauración. Gestión 2000. Barcelona

Burns, D. (2017). Your restaurant sucks! Embrace the Suck. Unleash Your Restaurant. Become Outstanding (D. Burns, ed.).

Rubert, D. (2018). La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración. Retrieved from <https://www.planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863>