



Código-Asignatura	063402 – Gestión de restauración		
Curso	Tercero	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	60	Horas de trabajo autónomo	90
Tipo asignatura	Obligatoria de mención en dirección hotelera	Bloque temático	Gestión de restauración

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para poder entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura, el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder gestionar de una forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante y lo que hoy sirve puede ser que mañana ya no. Es por eso que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumno de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión y operaciones de los restaurantes sean todo un éxito, y que puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas. El aprendizaje se centra en que el alumno identifique las necesidades organizativas; conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida; así como los instrumentos de gestión como el presupuesto y la cuenta de resultados para comprender la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente.

La asignatura forma parte obligatoria de la especialización en Dirección Hotelera del Grado y resulta materia imprescindible de estudio para avanzar en los diferentes itinerarios fijados.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.



CB04- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

COMPETENCIAS GENERALES

CG2 – Tener visión del negocio.

CG6 – Orientarse al cliente

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE5- Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula a las empresas y actividades turísticas.

CE14- Identificar y gestionar los aspectos internos, las funciones y los procesos operativos de las unidades de negocio en el turismo.

CE15- Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción a la Restauración
2. Los sistemas de producción
3. Actividad inicial en el proceso de dirección: Seguimiento económico
4. Actividad presupuestaria en el proceso de dirección: Organización, coordinación y el personal.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:



- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

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.).



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Turismo

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>