



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	064402 – Gestió d'operacions en restauració		
Curs	4t	Crèdits	3 ECTS
Hores presencials	24 hores	Hores de treball autònom	45 hores
Bloc temàtic	Restauració	Tipus assignatura	De Menció

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La restauració constitueix sens dubte una de les àrees més sensibles de la hostaleria. Des de la definició i organització dels processos de treball fins la millora global a través de la optimització dels recursos productius que proporcionin al client una experiència gastronòmica memorable i inoblidable s'ha de recorre un llarg i precís camí per al qual aquesta assignatura es configura com a instrument essencial.

A través d'aquesta assignatura els estudiants seran capaços d'identificar, planificar i gestionar propostes gastronòmiques òptimes, innovadores i sostenibles, susceptibles de millorar la rendibilitat de l'àrea d'aliments i begudes a partir d'estratègies de treball en equip orientades a la millora continua.

Paraules clau: restauració, processos, experiència gastronòmica, organització i gestió.

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 GENÈRIQUES

CG02- Tenir visió de negoci.

CG06- Orientar-se al client.

CG07- Prendre decisions i resoldre problemes, interpretant i avaluant amb esperit crític els resultats obtinguts.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE05- Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucionals 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 los diferents tipus de organitzacions turístiques.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Desenvolupar competències relacionades amb la planificació, organització i direcció de l'operativa dels establiments de restauració.
2. Conèixer els instruments necessaris per a poder avaluar les operacions d'inversió i finançament més habituals en les empreses d'allotjament i de restauració.
3. Conèixer els principals mètodes de planificació financera que permetin optimitzar els recursos financers.
4. Conèixer les principals tendències, dinàmiques, paradigmes i conflictes observats en l'evolució de l'activitat hotelera i de restauració.
5. Organitzar les tasques, les funcions, els horaris i els torns del personal assignat a cada departament segons el pla estratègic definit.
6. Elaborar i analitzar les partides que integren un pressupost hotelier concretat en àrees o departaments específics.
7. Elaborar informes de valoració de la tendència dels resultats obtinguts i de l'evolució i les expectatives dels preus dels serveis, d'acord amb la informació econòmica interna i les necessitats de mercat.
8. Conèixer la gestió operativa dels establiments de restauració.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Una revisió global dels indicadors de «Food & Beverage»
 - a. Indicadors de rendiment clau i la seva rellevància
 - b. Models de negoci emergents



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

- c. La estructura de costos post-pandèmia
2. Pressupostar un departament de F&B
 - a. Performance i rendiment del mercat
 - b. Fonaments del pressupost
 - c. Previsió del cost
3. Estratègia & operacions: eliminació de barreres
 - a. Aplicació d'objectius estratègics en operacions quotidianes
 - b. Treball en equip com a punt clau en l'estratègia
 - c. Mesurar i controlar resultats

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

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipo	Continuada	Única	Setmana
Activitat 1 Estudi de cas del departament F&B	Individual	30%	20%	Setmana 6
Activitat 2 projecte final F&B	Group	30%	20%	Setmana 11
Avaluació final	individual	40%	60%	Gener/23
	TOTAL	100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la prova/es o treball/s individuals establerts a l'assignatura. Aquesta prova/es o treball/s final han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4.9", i haver-se presentat a la prova/es o treball/s finals individuals del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT
Grau de Turisme

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>

Buldeo Rai, H., Broekaert, C., Verlinde, S., & Macharis, C. (2021). Sharing is caring: How non-financial incentives drive sustainable e-commerce delivery. *Transportation Research Part D: Transport and Environment*, 93, 102794. <https://doi.org/10.1016/j.trd.2021.102794>

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>