



Codi- Assignatura	064427 – Gestió de restauració per esdeveniments		
Curs	Quart	Crèdits	3 cr ECTS
Hores presencials	30	Hores de treball autònom	45
Tipus assignatura	Assignatura optativa	Bloc temàtic	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.

Aquesta assignatura permet conèixer els diferents models de negocis relacionats amb la restauració, les tendències de el sector i les seves principals actors, aplicant conceptes de gestió per a la planificació d'aquests serveis des de la visió empresarial amb la finalitat de determinar la viabilitat i/o rendibilitat de la proposta plantejada. També permetrà determinar i desenvolupar estratègies empresarials determinant la rendibilitat del departament d'A&B en esdeveniments.

L'alumnat adquirirà les bases necessàries per a resoldre qualsevol tipus de repte referent amb la creació, gestió i lideratge de projectes relacionats amb el món d'esdeveniments i la seva vinculació amb la restauració des de la perspectiva de la gestió.

Paraules clau: Esdeveniments, experiències en restauració, gestió de projectes, tendències.

## COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

CB02- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïxin 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.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE05- Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucionals que regula les empreses i activitats turístiques.

CE09- Conèixer i utilitzar les tecnologies de la informació i els sistemes de gestió de la informació en turisme.

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.

CE17- Entendre i implementar estàndards de qualitat en els processos del servei turístic.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. La Restauració als esdeveniments.
2. Disseny de l'esdeveniment.
3. Logística sobre els recursos materials.
4. La gestió econòmica de l'esdeveniment.

## METODOLOGIA D'APRENENTATGE

---

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 aquest efecte.

## FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

Abers, D., & Santiago, D. (2020, 14 julio). *Event Trends* | ITA Group. itagroup.com.

<https://www.itagroup.com/insights/topic/event-trends>

Bachs, J., Blasco, A., Bancells, J., & Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración*. Síntesis.

Cañizal, M. y Acevedo, I. (2007). *Manual de Food Service*. Barcelona.

Hess, A., Cooper, M., & Brinsden, H. (s. f.). *IACC Guide to Managing Conference Delegate Dietary Requirements*. www.iacconline.org. <https://www.iacconline.org/guide-meeting-delegates-dietary-requirements>



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLA DOCENT Grau de Turisme

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

Poulain, J. P., & Neirinck, E. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona : Zendera Zariquiey, 2001.

Rochat, M. (2001). *Marketing y Gestion de La Restauracion*. Gestion 2000.

Wagen, V. L. (2002). *Event Management: For Tourism, Cultural, Business and Sporting Events* (1st ed.). Prentice Hall College Div.

Waida, M. (s. f.). *Monday Motivation: 40 Budget-Smart Event Catering Ideas for Every Season*. socialtables.com. <https://www.socialtables.com/blog/event-planning/budget-friendly-catering-ideas/>