



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Codi- Assignatura	580010 – Disseny i arquitectura de restaurants		
Curs	1	Crèdits	3 ECTS
Bloc Temàtic	Gestió de restaurants i col·lectivitats	Tipus assignatura	Optativa
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

## BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

En aquesta assignatura s'analitzaran tots els aspectes relacionats amb el disseny de sistemes de producció i organització d'espais i interiorisme. També s'aplicaran les tècniques de la planificació i elecció de diferents tipologies de cuines i les seves operatives en una empresa de restauració. S'estudiarà la producció del producte acabat, posant l'accent en cadascun dels processos tant des de la vessant teòrica com des de l'òptica de la seva aplicació més pràctica.

## COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB6 - Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE1 – Dissenyar i implementar estratègies comercials que donin resposta a les noves oportunitats de negoci emergents en el sector.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Disseny i interiorisme.
2. Instal·lacions i maquinària.
3. Pla d'APPCC.

## METODOLOGIA D'APRENTATGE



Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments, entesos com a productes complementaris a l'activitat de l'establiment.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

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.

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.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Activitats 2 (individual)	40%	60%

### 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

## FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

Lo mejor de la gastronomía 2006 / Rafael García Santos. - Barcelona : Destino, 2005

El Bulli 1983-1993 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : Bullibooks, 2004.

El Bulli 1994-1997 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2003.

El Bulli 1998-2002 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2002

El Bulli 2003 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bulli books, 2005

El Bulli 2004 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bullibooks, 2005.

Les postres d'el Bulli / Albert Adrià. - Barcelona : Empúries, 1998.

Los secretos de El Bulli : recetas, técnicas y reflexiones / Ferran Adrià. - Barcelona : Altaya, 1998

Clorofila / Andoni Luis Aduriz. - Donostia : Mugaritz, 2004