Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ

Coordinació: Sra. Natalia Daries

Any acadèmic 2014-15

DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ 2014-15

Informació general de l'assignatura

Denominació	DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ
Codi	102628
Semestre d'impartició	2n Q Avaluació Continuada
Caràcter	Obligatòria
Nombre de crèdits ECTS	6
Crèdits teòrics	0
Crèdits pràctics	0
Coordinació	Sra. Natalia Daries
Departament/s	ADMINISTRACIÓ D'EMPRESES I GESTIÓ ECONÒMICA DELS RECURSOS NATURALS
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	60% Presencial 40% Treball autònom
Modalitat	Presencial
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Català i Castellà
Grau/Màster	Grau en Turisme
Adreça electrònica professor/a (s/es)	ndaries@aegern.udl.cat

DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ 2014-15

Natalia Daries Ramón

Informació complementària de l'assignatura

Recomanacions:
Important haver cursat l'assignatura d 'Organització i Gestió d'Allotjaments i Restauració
Aquesta assignatura té com a objectiu bàsic el coneixement de les diferents activitats compreses dins l'àmbit global de Restauració, amb especial atenció a totes les activitats desenvolupades específicament en el sector. Una breu introducció d'història bàsica de la restauració, coneixement dels diferents tipus de restauració, els establiments i la normativa que es regeixen. L'organització i el Lay-out dels establiments, l'elaboració d'ofertes gastronòmiques, així com la seva gestió econòmica, càlcul de marges, matèries primeres, processos. La seguretat alimentària i la seva normativa i el servei al client en establiemnts de restauració

Objectius acadèmics de l'assignatura

Objectius

- Aquesta assignatura té com a objectiu bàsic el coneixement de les diferents activitats compreses dins de l'àmbit global de Restauració, amb especial atenció a totes les activitats desenvolupades específicament en el Sector del Turisme. Amb una breu introducció d'història bàsica de la restauració, el contingut se centrarà en: - Coneixement dels diferents tipus de restauració, i els seus establiments així com normativa per la qual es regeixen. - Organització i Lay-out dels establiments de restauració, incloent espais, mobiliaris així com gènere i material per a cadascun d'ells - Elaboració d'ofertes gastronòmiques, així com la seva gestió econòmica, càlcul de marges, matèries primeres, processos. - Tècniques de direcció de Restaurants. - Seguretat Alimentària i la seva normativa. - Expectatives i Servei al Client en establiments de Restauració.

Competències

Competències estratègiques de la Universitat de Lleida

- Domini de les Tecnologies de la Informació i la Comunicació.

- Correcció en l'expressió oral i escrita

Competències específiques de la titulació

- Exercir les funcions relacionades en les diferents àrees funcionals d'una empresa turística i institucions.
- Crear i dirigir una empresa de serveis turístics atenent i responent als canvis de l'entorn en què opera.
- Aplicar tècniques instrumentals en l'anàlisi i solució de problemes empresarials i en la presa de decisions.

Competències transversals de la titulació

- Capacitat d'organitzar i planificar.
- Ser capaç de treballar i d'aprendre de manera autònoma i simultàniament interactuar adequadament amb els altres, cooperant i col·laborant.

- Treball en equip i lideratge.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Continguts de la matèria

TEMARI:

TEMA 1: Introducció a la restauració

1.1 Breu història i definició de la restauració

1.2 Tipus de restauració

1.3 Estructura dels establiments de restauració

1.4 Convenis i normatives vigents

TEMA 2: Elaboració d'ofertes gastronòmiques

2.1 Producte gastronòmic

2.1.1Aliments, elaboracions i denominacions d'origen

2.2 Ofertes gastronòmiques

2.2.1 Tipus de menú, establiments independents o integrats en la hoteleria

2.2.2Distribució horària

2.3 Tipus de restaurants

2.3.1Layout

2.3.2Equipaments

TEMA 3: Les begudes

3.1 Les begudes en serveis de restauració

3.2 Vi, tipologia i denominació d'origen

3.3 El bar

TEMA 4: Operacions d'aprovisionament

4.1 Identificació i control de matèries primeres

4.2 Gestió d'inventaris, FIFO, LIFO I PMP

4.3 Elaboració de fitxes tècniques i elaboracions

TEMA 5: Qualitat alimentària, sistema APPCC

5.1 Desenvolupament de l'activitat segons la normativa vigent en matèria deseguretat, salut i higiene.

5.2 Identificació dels punts crítics en el procés de producció.

5.3 Desviacions, actuacions correctores segons el sistema APPCC.

TEMA 6: Gestió dels establiments de restauració

6.1 Planificació, objectius i plans per tipus d'establiment.

6.2 Costos de restauració

6.3 Costos en unitats hoteleres segons USALI.

6.4 Menú Engineering

6.5 Facturació i cobrament

TEMA 7: Atenció al client

7.1 Tècniques d'atenció al client i orientació a la venta.

7.2 Fidelització del client.

Eixos metodològics de l'assignatura

- Lliço magistral
- Casos Pràctics
- Visites tècniques
- Debats
- Estudis de casos
- Exposicions Orals
- Treballs en Grup
- Programa FrontRest

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Realitzarem els quatre primers temes (Introducció a la restauració, Elaboració d'ofertes gastronòmiques, Les begudes i Operacions d'aprovisionament) fins la data del primer examen:

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats, programa Frontrest

D'abril a final de curs els temes restants (Qualitat alimentària, sistema APPCC;Gestió dels establiments de restauració i Atenció al client)

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats, Programa Frontrest

:

Sistema d'avaluació

- 2 Proves escrites d'un 25% cadascun
- Assistència: 15%
- Treballs: 20%
- Treballs amb el programa FrontRest: 15%

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia recomanada

FELIPE GALLEGO, JESÚS (2005) *Manual Práctico de Restaurante*. Ed. Paraninfo

BAYÓN MARINÉ, F.; MARTÍN ROJO, I (2004) *Operaciones y Procesos de producción en el sector turístico*. Ed Sintesis

MARTÍN ROJO, I. (2009)4ª edición. *Dirección y gestión de empresas del sector turístico*. Ed Pirámide

CLEMENT OJUGO (2002). *Control de Costes en restauración*. Ed Paraninfo