



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**DIRECCIÓ DE LA
RESTAURACIÓ**

Coordinació: Sra. Natalia Daries

Any acadèmic 2015-16

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@aegem.udl.cat

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 establiments 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 responnent 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

Teoria

1. Direcció de la restauració
2. Alimentació i nutrició
3. Seguretat i higiene

Pràctiques

Concepte i classificació dels costos
Els costos directes
El compte d'explotació de l'empresa
Els pressupostos de l'empresa
Anàlisi dels resultats de l'empresa
La fitxa de producció
Racions i minves
El preu
Els banquets

Programa ICG Front Rest

Eixos metodològics de l'assignatura

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

Pla de desenvolupament de l'assignatura

- Realitzarem el primer tema fins la data del primer examen alternat amb exercicis pràctics.

Lliçó magistral, Visites tècniques, treballs i debats,

- D'abril a final de curs els temes restants

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

:

Sistema d'avaluació

- Prova escrita I 29%
- Prova escrita II 29%

- Treball: 20%
- Pràctiques 10%
- Intervencions dirigides 12

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 Síntesis

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