



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**DIRECCIÓ DE LA
RESTAURACIÓ**

Coordinació: DARIES RAMON, NATÀLIA

Any acadèmic 2018-19

Informació general de l'assignatura

Denominació	DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ			
Codi	102628			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Turisme	3	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA		TEORIA
	Nombre de crèdits	2.4		3.6
	Nombre de grups	1		1
Coordinació	DARIES RAMON, NATÀLIA			
Departament/s	ADMINISTRACIÓ D'EMPRESES			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	60% Presencial 40% Treball autònom			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català i Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
DARIES RAMON, NATÀLIA	ndaries@aegern.udl.cat	4	
LÓPEZ LLENA, MIQUEL	miquel@aegern.udl.cat	2	

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 compres 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 compres 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

Teoria

- Direcció de la restauració
- Emmagatzematge
- Els Preus
- Banquets
- Begudes
- El compte d'explotació de l'empresa
- Els pressupostos de l'empresa
- Anàlisi dels resultats de l'empresa

Programa ICG Front Rest

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

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats, Programa Front Rest

- D'abril a final de curs els temes restants

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats,

:

Sistema d'avaluació

- Prova escrita I 25%
- Prova escrita II 25%
- Treballs: 15 %
- Assistència 10%
- Intervencions Dirigides 10%
- Programa Front Rest 15%

Aclariments

Els alumnes que per qualsevol causa, no facin alguna de les activitats que donen qualificació tindran un 0 en aquest apartat.

Per superar l'assignatura l'alumne haurà d'haver obtingut un nota mitja final de les proves igual o superior a cinc, sempre que s'hagi tret com a mínim un 4 de la segona prova de l'avaluació continua.

Quan l'alumne no hagi finalitzat l'avaluació continuada de la matèria, però hagi realitzat activitats d'avaluació que suposin igual o menys del 50% de la qualificació global de l'assignatura, assolirà una qualificació final de "NO PRESENTAT".

D'acord amb l'art. 3.1 de la normativa d'avaluació de la UdL, l'estudiant no pot utilitzar, en cap cas, durant la realització de les proves d'avaluació, mitjans no permesos o mecanismes fraudulents. L'estudiant que utilitzi qualsevol mitjà fraudulent relacionat amb la prova i/o porti aparells electrònics no permesos, haurà d'abandonar l'examen o la prova, i quedarà subjecte a les conseqüències previstes en aquesta normativa o en qualsevol altra normativa de règim intern de la UdL.

Avaluació alternativa

En cas que un/a estudiant acrediti documentalment la seva impossibilitat d'assistir a les activitats programades dins l'avaluació continuada (per treball remunerat, segona o ulterior matrícula de l'assignatura, conciliació de la vida laboral i familiar i estades de mobilitat) podrà optar per una prova única de validació de competències i coneixements que es realitzarà el dia i en l'horari establert al calendari d'avaluació del Grau per a la prova final de l'avaluació ordinària. La sol·licitud d'aquesta modalitat avaluativa s'haurà de realitzar abans del 4 de Març del 2019 amb acreditació documental i, un cop feta, no es podrà modificar.

A la següent pàgina web de la Facultat podreu trobar el document que heu d'omplir i lliurar al professor responsable de l'assignatura

<http://www.fdet.udl.cat/export/sites/Fdet/ca/.galleries/Documents/Secretaria-documents/Sollicitud-davaluacio-alternativa.p>

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