



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT  
**DIRECCIÓ DE LA  
RESTAURACIÓ**

Coordinació: LÓPEZ LLENA, MIQUEL

Any acadèmic 2020-21

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ			
<b>Codi</b>	102628			
<b>Semestre d'impartició</b>	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
<b>Caràcter</b>	<b>Grau/Màster</b>	<b>Curs</b>	<b>Caràcter</b>	<b>Modalitat</b>
	Doble titulació: Grau en Administració i Direcció d'Empreses i Grau en Turisme (ADETUR 2016)	5	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Grau en Turisme	3	OBLIGATÒRIA	Presencial
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	6			
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRAULA		TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	2.4		3.6
	<b>Nombre de grups</b>	1		1
<b>Coordinació</b>	LÓPEZ LLENA, MIQUEL			
<b>Departament/s</b>	ADMINISTRACIÓ D'EMPRESES			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	60% Presencial 40% Treball autònom			
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.			
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Català i Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
LÓPEZ LLENA, MIQUEL	miquel.lopez@udl.cat	6	

## 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 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 una 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