



GUIA DOCENT
DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ

Coordinació: BONILLO JIMENEZ, LUIS

Any acadèmic 2022-23

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
	Doble titulació: Grau en Administració i Direcció d'Empreses i Grau en Turisme	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Doble titulació: Grau en Administració i Direcció d'Empreses i Grau en Turisme	5	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Grau en Turisme	3	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Típus d'activitat, crèdits i grups	Típus d'activitat	PRAULA	TEORIA	
	Nombre de crèdits	2.4	3.6	
	Nombre de grups	1	1	
Coordinació	BONILLO JIMENEZ, LUIS			
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
BONILLO JIMENEZ, LUIS	luis.bonillo@udl.cat	6	

Informació complementària de l'assignatura

Recomanacions:

Important haver cursat l'assignatura d'Organització i Gestió d'Allotjaments i Restauració

Objectius acadèmics de l'assignatura

Objectius

Aquesta assignatura té com a objectiu bàsic el coneixement de les diferents activitats compresedins de l'àmbit global de Restauració, amb especial atenció a totes les activitats desenvolupades

specificament en el Sector del Turisme. Amb una breu introducció d'història bàsica de la restauració, el contingut se centrà en:

- Coneixement dels diferents tipus de restauració, i els seusestabliments 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

1. Direcció de la restauració
2. Fitxes de producció i escandalls
3. Preus
4. Pressupostos
5. Emmagatzemament i gestió d'inventari
6. Creació d'ofertes gastronòmiques (seguretat i higiene, APPCC)
7. Banquets
8. Begudes

Eixos metodològics de l'assignatura

- Lliçons magistrals
- Casos Pràctics
- Visites tècniques
- Debats
- Estudis de casos
- Exposicions Orals
- Treballs en Grup

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Realitzarem el primers quatre temes fins la data del primer examen alternat amb exercicis pràctics.

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats.

D'abril a final de curs els temes restants

Lliço magistral, Visites tècniques, treballs i debats.

Dates (Setmanes)	Descripció	Activitat Presencial	Hores	Activitat treball autònom
1	Direcció de la restauració	Classe magistral Casos Pràctics	4	Estudi
2	Fitxes de producció i escandalls	Classe magistral Casos pràctics	4	Estudi Cas pràctic Pràctica a l'aula d'informàtica
3	Visita d'un establiment hotelier a l'Aula	Classe magistral Pràctica l'aula d'informàtica	4	Estudi Cas pràctic
4	Fitxes de producció i escandalls	Classe magistral Visita hotel i/o agència	4	Estudi Cas pràctic Pràctica a l'aula d'informàtica
5	Preus	Classe magistral Conferència	4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
6	Pressupostos		4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
7	Sortida tècnica	Classe magistral Conferència	4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
8	Avaluació primers 4 temes.		4	
9	Emmagatzemament i gestió d'inventaris		4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
10	Creació d'ofertes gastronòmiques (seguretat i higiene, APPCC)		4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
11	Sortida tècnica		4	Cercar dades Treball pràctic
12	Creació d'ofertes gastronòmiques (seguretat i higiene, APPCC)		4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació
13	Banquets		4	Cercar dades Treball pràctic Preparació de la presentació

14	Sortida tècnica/begudes		4	Cercar dades treball pràctic
15	Begudes/ Dubtes finals del treball de síntesis.		4	Cercar dades
16	Avaluació dels 4 últims temes		4	Cercar dades

Sistema d'avaluació

Prova escrita I 25%

Prova escrita II 25%

Exercicis pràctics: 15 %

treball de síntesis 20%

Intervencions dirigides, sortides tècniques i assistència: 15%

Aclariments

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

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 acreditat 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 1 de Març 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.pdf>

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