



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**DIRECCIÓN DE LA
RESTAURACIÓN**

Año académico 2013-14

Información general de la asignatura

Denominación	DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN
Código	102628
Semestre de impartición	2n Q Avaluació Continuada
Carácter	Obligatòria
Número de créditos ECTS	6
Créditos teóricos	0
Créditos prácticos	0
Departamento/s	ADMINISTRACIÓ D'EMPRESSES I GESTIÓ ECONÒMICA DELS RECURSOS NATURALS
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.

Josep Ma. Gallego Salse

Información complementaria de la asignatura

Recomendaciones:

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

Asignatura/materia en el conjunto del plan de estudios

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

Objetivos académicos de la asignatura

Ver competencias

Competencias

Competencias estratégicas de la Universidad de Lleida

- Dominio de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.

Objetivos

- Esta asignatura tiene como objetivo básico el conocimiento de las diferentes actividades comprendidas dentro del ámbito global de Restauración, con especial atención a todas las actividades desarrolladas específicamente en el Sector del Turismo. Con una breve introducción de historia básica de la restauración, el contenido se centrará en: • Conocimiento de los diferentes tipos de restauración, y sus establecimientos así como normativa por la que se rigen. • Organización y Lay-out de los establecimientos de restauración, incluyendo espacios, mobiliarios así como género y material para cada uno de ellos • Elaboración de ofertas gastronómicas, así como su gestión económica, cálculo de márgenes, materias primas, procesos. • Técnicas de Dirección de Restaurantes. • Seguridad Alimentaria y su normativa. • Expectativas y Servicio al Cliente en establecimientos de Restauración.
- Corrección en la expresión oral y escrita

Competencias específicas de la titulación

- Aplicar técnicas instrumentales en el análisis y solución de problemas empresariales y en la toma de decisiones.
- Crear y dirigir una empresa de servicios turísticos atendiendo y respondiendo a los cambios del entorno en el que opera.
- Desempeñar las funciones relacionadas en las distintas áreas funcionales de una empresa turística e instituciones.

Competencias transversales de la titulación

- Capacidad de organizar y planificar.

- Trabajo en equipo y liderazgo.
- Ser capaz de trabajar y de aprender de forma autónoma y simultáneamente interactuar adecuadamente con los demás, cooperando y colaborando.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Contenidos de la materia

TEMARIO

1. Introducción a la Restauración

1.1 Breve historia y definición de la restauración

1.2 Tipos de Restauración

1.3 Estructura de los establecimientos de restauración

1.4 Convenios y normativas vigentes

2. Elaboración de Oferta Gastronómica

2.1 Producto Gastronómico

2.1.1 Alimentos, elaboraciones y denominaciones origen

2.2 Ofertas Gastronómicas

2.2.1 Tipos de Menú, establecimientos independientes o

integrados en hotelería

2.2.2 Distribución horaria

2.3 Tipos de Restaurantes

2.3.1 Layout

2.3.2 Equipamientos

3. Las Bebidas

3.1 Las bebidas en servicios de Restauración

3.2. Vinos, tipologías y denominaciones origen

3.3. El Bar

4. Operaciones de Aprovisionamiento

4.1 identificación y Control de Materia Primas

4.2 Gestión de inventarios, FIFO, LIFO i PMP.

4.3 Elaboración de Fichas técnicas de géneros y elaboraciones

5. Calidad Alimentaria Sistema APPCC

5.1 Desarrollo de la actividad según las normativas vigentes en materia de seguridad, salud e higiene

5.2 Identificación puntos críticos en el proceso de producción.

5.3 Desviaciones, actuaciones correctoras según sistema APPCC

6. Gestión de los Establecimientos de Restauración

6.1 Planificación, objetivos y planes por tipo de establecimiento

6.2 Costes en Restauración

6.3 Costes en Unidades Hoteleras según USALI

6.4. Menú Engineering

6.5. Facturación y Cobro

7. Atención al Cliente

7.1 Técnicas de atención al cliente y orientación a la venta

7.2. Fidelizar al cliente

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía recomendada

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