



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**DIRECCIÓ DE LA
RESTAURACIÓ**

Coordinación: Sra. Natalia Daries

Año académico 2014-15

Información general de la asignatura

| | |
|--|--|
| Denominación | DIRECCIÓ DE LA RESTAURACIÓ |
| Código | 102628 |
| Semestre de impartición | 2n Q Avaluació Continuada |
| Carácter | Obligatòria |
| Número de créditos ECTS | 6 |
| Créditos teóricos | 0 |
| Créditos prácticos | 0 |
| Coordinación | Sra. Natalia Daries |
| Departamento/s | ADMINISTRACIÓ D'EMPRESES I GESTIÓ ECONÒMICA DELS RECURSOS NATURALS |
| Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante | 60% Presencial 40% Treball autònom |
| Modalidad | Presencial |
| Información importante sobre tratamiento de datos | Consulte este enlace para obtener más información. |
| Idioma/es de impartición | Català i Castellà |
| Grado/Máster | Grau en Turisme |
| Dirección electrónica profesor/a (es/as) | ndaries@aegern.udl.cat |

Natalia Daries Ramón

Contenidos fundamentales de la asignatura

Teoría

1. Dirección de la restauración
2. Alimentación y nutrición
3. Denominaciones de origen
4. Bebidas
5. Seguridad e higiene

Prácticas

1. Concepto y clasificación de los costes
2. Los costes directos
3. La cuenta de explotación de la empresa
4. Los presupuestos de la empresa
5. Análisis de los resultados de la empresa
6. La ficha de producción
7. Raciones y menguas
8. El precio
9. Los banquetes

Programa ICG Front Rest