



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE  
**DIRECCIÓ DE LA  
RESTAURACIÓ**

Coordinación: Sra. Natalia Daries

Año académico 2015-16

## Información general de la asignatura

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