



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**DIRECCIÓN DE LA
RESTAURACIÓN**

Coordinación: LÓPEZ LLENA, MIQUEL

Año académico 2016-17

Información general de la asignatura

Denominación	DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN			
Código	102628			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Turismo	3	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos ECTS	6			
Grupos	1GG			
Créditos teóricos	0			
Créditos prácticos	0			
Coordinación	LÓPEZ LLENA, MIQUEL			
Departamento/s	ADMINISTRACIO D'EMPRESES I GESTIO ECONOMICA DELS RECURSOS NATURALS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	60% Presencial 40% Treball autònom			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Català i Castellà			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
LÓPEZ LLENA, MIQUEL	miquel@aegern.udl.cat	6	

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