



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE  
**DIRECCIÓN DE LA  
RESTAURACIÓN**

Coordinación: LÓPEZ LLENA, MIQUEL

Año académico 2019-20

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN		
<b>Código</b>	102628		
<b>Semestre de impartición</b>	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA		
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter
	Grado en Turismo	3	OBLIGATORIA
			Modalidad
			Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	6		
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	PRAULA	TEORIA
	<b>Número de créditos</b>	2.4	3.6
	<b>Número de grupos</b>	1	1
<b>Coordinación</b>	LÓPEZ LLENA, MIQUEL		
<b>Departamento/s</b>	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS		
<b>Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante</b>	60% Presencial 40% Treball autònom		
<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		

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

## Contenidos fundamentales de la asignatura

### Temario

1. Dirección de la restauración
2. Almacen y Economato
3. Precios
4. Banquetes
5. Bebidas
6. La cuenta de explotación de la empresa
7. Los presupuestos de la empresa
8. Análisis de los resultados de la empresa

Programa ICG Front Rest