Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN

Coordinación: BONILLO JIMENEZ, LUIS

Año académico 2023-24

DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN 2023-24

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
Doble titulació: Grau en Geografia i Grau en Turisme	4	OBLIGATORIA	Presencial
Doble titulación: Grado en Administración y Dirección de Empresas y Grado en Turismo	4	OBLIGATORIA	Presencial
Grado en Turismo	3	OBLIGATORIA	Presencial

Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6
Tipo de actividad, créditos y grupos	

Tipo de actividad	PRAULA	TEORIA
Número de créditos	2.4	3.6
Número de grupos	1	1

Coordinación	BONILLO JIMENEZ, LUIS
Departamento/s	ECONOMÍA Y EMPRESA
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

DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN 2023-24

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
BONILLO JIMENEZ, LUIS	luis.bonillo@udl.cat	6	

Información complementaria de la asignatura

Importante haber cursado la asignatura de Organización y Gestión de Alojamientos y Restauración

Objetivos académicos de la asignatura

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 cual 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 primeras, procesos.
- Técnicas de dirección de Restaurantes
- Seguridad Alimentaria y su normativa. –
- Expectativas y Servicio al Cliente en establecimientos de Restauración.

Competencias

Competencias estratégicas de la Universitat de Lleida

- Dominio de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Corrección en la expresión oral y escrita

Competencias específicas de la titulación

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

Competencias transversales de la titulación

- Capacidad de organizar y planificar.
- Ser capaz de trabajar y de aprender de manera autónoma y simultáneamente interactuar adecuadamente con los otros, cooperando y colaborando.
- Trabajo en equipo y liderazgo.

Contenidos fundamentales de la asignatura

- Dirección de la restauración
- Fichas de producción y escandallos
- Precios
- Presupuestos
- Economato y gestión de inventario
- Creació d'ofertes gastronòmiques (seguretat i higiene, APPCC)
- Banquetes
- Bebidas

Ejes metodológicos de la asignatura

- Lecciones magistrales
- Casos Prácticos
- Visitas técnicas
- Debates
- Estudios de casos
- Exposiciones Orales
- Trabajos en Grupo

Plan de desarrollo de la asignatura

DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN 2023-24

Realizaremos los primeros cuatro temas hasta la fecha del primer examen alternado con ejercicios prácticos.
Lecciones magistrales, Visitas técnicas, trabajos y debates.

De abril a final de curso los temas restantes
Lecciones magistrales, Visitas técnicas, trabajos y debates

Fechas (Semanas)	Descripción	Actividad Presencial	Horas	Actividad trabajo autónomo
1	Dirección de la restauración	Clase magistral Casos Prácticos	4	Estudio
2	Fichas de producción y escandallos	Clase magistral Casos Prácticos	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informàtica
3	Visita de un grupo hotelero a la clase.	Clase magistral Casos Prácticos	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informàtica
4	Fichas de producción y escandallos	Clase magistral	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informàtica
5	Precios	Clase magistral	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informàtica
6	Presupuestos	Clase magistral	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática
7	Salida técnica	Clase magistral	4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática
8	Evaluacion de los primeros 4 temas.		4	
9	Almacenamiento y gestión de inventarios		4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática
10	Creación de ofertes gastronómicas (seguretad y higiene, APPCC)		4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática
11	Salida técnica		4	
12	Creación de ofertes gastronómicas (seguretad y higiene, APPCC)		4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática
13	Banquetes		4	Estudio Caso practico Practica en el aula de informática

14	**Salida técnica/Bebidas**		**4**	**Estudio**
15	**Bebidas/Dudas del Trabajo de síntesis**		**4**	**Buscar datos**
16		**Evaluación de los segundos 4 temas.**	**4**	**Buscar datos**

Evaluación de los segundos 4 temas.

Sistema de evaluación

Prueba escrita I 25 %
Prueba escrita II 25 %
Trabajo y exposiciónes: 20 %
Prácticas 15 %
Intervenciones Dirigidas 15 %

Aclaraciones

Los alumnos que por cualquier causa, no hagan alguna de las actividades que dan calificación tendrán un 0 en este apartado.

Cuando el alumno no haya finalizado la evaluación continuada de la materia, pero haya realizado actividades de evaluación que supongan igual o menos del 50 % de la calificación global de la asignatura, logrará una calificación final de "NO PRESENTADO".
De acuerdo con el arte. 3.1 de la normativa de evaluación de la UdL, el estudiante no puede utilizar, en ningún caso, durante la realización de las pruebas de evaluación, medios no permitidos o mecanismos fraudulentos. El estudiante que utilice
cualquier medio fraudulento relacionado con la prueba y/o lleve aparatos electrónicos no permitidos, tendrá que abandonar el examen o la prueba, y quedará sujeto a las consecuencias previstas en esta normativa o en cualquier otra normativa de régimen interno de la UdL.

Evaluación alternativa
En caso de que uno/a estudiante acredite documentalmente su imposibilidad de asistir a las actividades programadas dentro de la evaluación continuada (por trabajo remunerado, segunda o ulterior matrícula de la asignatura, conciliación de la vida laboral y familiar y estancias de movilidad) podrá optar por una prueba única de validación de competencias y conocimientos que se realizará el día y en el horario establecido al calendario de evaluación del Grado para la prueba final del'evaluación ordinaria. La solicitud de esta modalidad evaluativa se tendrá que realizar antes del 1 de Marzo con acreditación documental y, una vez hecha, no se podrá modificar.

En la siguiente página web de la Facultad podréis encontrar el documento que tenéis que rellenar y entregar al profesor responsable de la asignatura:

http://www.fdet.udl.cat/export/sites/fdet/ca/.galleries/Documentos/Secretaría-documentos/Sollicitud-davaluacio-alternativa.pdf

Bibliografía y recursos de información

Bibliografia 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 Sintesis
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