



GUÍA DOCENTE
DIRECCIÓN DE LA RESTAURACIÓN

Coordinación: BONILLO JIMENEZ, LUIS

Año académico 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 titulació: 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 | | | |

| 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 informática |
| 3 | Visita de un grupo hotelero a la clase. | Clase magistral Casos Prácticos | 4 | Estudio Caso practico Practica en el aula de informática |
| 4 | Fichas de producción y escandallos | Clase magistral | 4 | Estudio Caso practico Practica en el aula de informática |
| 5 | Precios | Clase magistral | 4 | Estudio Caso practico Practica en el aula de informática |
| 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 ofertas gastronómicas (seguridad y higiene, APPCC) | | 4 | Estudio Caso practico Practica en el aula de informática |
| 11 | Salida técnica | | 4 | |
| 12 | Creación de ofertas gastronómicas (seguridad 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 exposiciones: 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/Solicitud-davaluacio-alternativa.pdf>

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía 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 Síntesis
 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