

Codi - Assignatura	053501 - Optimització de circuits de producció			
Tipus	Optativa		Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Restauració		Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura	Álvaro Arrieta			
Professorat	Álvaro Arrieta			
Presencial	52h	Dirigit	40h	Autònom 58h

BREU DESCRIPCIÓ

La importància de dissenyar adequadament els circuits de producció en la restauració és imprescindible. Per tant és necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

En aquesta assignatura l'alumnat té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder gestionar d'una forma professional els diferents establiments que ofereixen servei de restauració.

L'evolució del sector és constant, així, la contínua actualització de coneixements en tècniques de dissenys de producció és d'un requisit necessari per formar un bon professional, és per això pel que l'objectiu d'aquesta assignatura és dotar a l'alumne dels coneixements i eines que permetin que la gestió i operacions dels restaurants sigui tot un èxit i que puguin aportar solucions innovadores a les empreses. L'aprenentatge se centra que l'alumnat identifiqui les necessitats organitzatives; conegui la logística operativa des de l'arribada del client al restaurant fins a la seva sortida; així com els instruments de gestió com el pressupost, el compte de resultats... i compregui la importància de l'objectiu final de qualsevol establiment de restauració: la satisfacció del client.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG03- Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador.

CG05- Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

CG07- Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE03- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE08- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

CE17- Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic financer de les empreses de restauració, a fi de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE20- Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.

CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes...

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Planificar i dissenyar l'espai i el lay out més adequat per una determinada oferta gastronòmica així com optimitzar tots els recursos materials e immaterials disponibles assegurant l'estàndard de qualitat dissenyat.
2. Conèixer el procés integral de producció i determinar els diferents sistemes i les noves tècniques amb la finalitat de dissenyar el procés més adequat que garanteixi l'excel·lència del producte final i asseguri la rendibilitat del mateix.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció al sector de la restauració
 - a. Principals xifres, quotes de mercat per tipologies de negoci
 - b. Tendències i nous formats gastronòmics
2. Activitat inicial en el procés de gestió
 - a. Estructura i organització empresarial

- b. El compte d'explotació com a eina de control i seguiment
 - c. Indicadors econòmics derivats de l'activitat d'un restaurant
3. Activitat pressupostària
- a. Elements clau per a la confecció d'un pressupost
 - b. Pressupost de vendes sense dades històriques
 - c. Pressupost de vendes amb dades històriques

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Anàlisi de negoci a Barcelona	Grupal	10%		Setmana 4
Cas pràctic	Individual	20%	20%	Setmana 10
Creació d'un esdeveniment aplicat	Grupal	30%	20%	Setmana 13
Prova individual final		40%	60%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Revaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una revaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Burns, D. (2017). Your restaurant sucks! Embrace the Suck. Unleash Your Restaurant. Become Outstanding (D. Burns, ed.).

Rubert, D. (2018). La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración. Retrieved from <https://www.planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863>

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). Marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). Control de costes en restauración. Editorial Paraninfo. Madrid

Rochat, M (2002). Marketing y Gestión de la restauración. Gestión 2000. Barcelona