



|   |   |                 |                 |                 |          |
|---|---|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
| <b>Código - Asignatura</b>                  | <b>063408 – Gestión de restauración</b> |                 |                 |                 |          |
| <b>Tipo</b>                                 | Optativa de mención                     |                 | <b>Curso</b>    | 3º              |          |
| <b>Bloque Temático</b>                      | Gestión de restauración                 |                 | <b>Créditos</b> | 4,5 ECTS        |          |
| <b>Docente responsable de la asignatura</b> |   |                 | Max Ros Petrov  |                 |          |
| <b>Presencial</b>                           | 45 horas                                | <b>Dirigido</b> | 30 horas        | <b>Autónomo</b> | 38 horas |

## BREVE DESCRIPCIÓN

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura el alumnado tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder gestionar de forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante y lo que hoy sirve puede que mañana a no, es por eso que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumnado de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión de los restaurantes sean todo un éxito y puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas. El aprendizaje se centra en que el alumno identifique las necesidades organizativas; conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida; así como los instrumentos de gestión como el presupuesto, la cuenta de resultados... y comprenda la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente y la viabilidad del establecimiento.

La asignatura forma parte obligatoria de la especialización en Dirección Hotelera del Grado y resulta materia imprescindible de estudio para avanzar en los distintos itinerarios fijados.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.



CB04- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

## COMPETENCIAS GENERALES

---

CG02 – Tener visión del negocio.

CG06 – Orientarse al cliente.

CG07- Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG08- Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE05- Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula a las empresas y actividades turísticas.

CE08- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica-patrimonial de las organizaciones turísticas.

CE14- Identificar y gestionar los aspectos internos, las funciones y los procesos operativos de las unidades de negocio en el turismo.

CE15- Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas.

CE16- Gestionar los recursos financieros.

CE17- Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero.
2. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos de restauración.
3. Conocer los principios básicos de la dirección y gestión hotelera.
4. Conocer los principales métodos de planificación financiera que permitan optimizar los recursos financieros.



5. Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.
6. Planificar los objetivos de específicos de cada departamento, recursos humanos y materiales necesarios, incluyendo el estudio de costes y los resultados de las actuaciones previstas.
7. Elaborar y analizar las partidas que integran un presupuesto hotelero, concretado en áreas o departamentos específicos.
8. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos hoteleros (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora).
9. Aplicar los requisitos legales (Licencias, impuestos, inspecciones, seguros, etc.).

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Introducción a la restauración
  - 1.1. Historia y evolución
  - 1.2. Tendencias e innovación
  - 1.3. Indicadores económicos
2. Los sistemas de producción
  - 2.1. Maquinaria y equipos
  - 2.2. Sistemas de producción y procesos
  - 2.3. APPCC
3. Actividad inicial en el proceso de dirección: Gestión económica
  - 3.1. La cuenta de explotación
  - 3.2. Estudios económicos
  - 3.3. Análisis de ofertas comerciales
  - 3.4. Ratios de la industria
  - 3.5. Puntos de control críticos per al control y la mejroa del negocio

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

---

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Actividad 1
- Mid-term exam
- Actividad 2
- Examen final



## SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

| Actividades   | Tipo       | Continuada  | Única       | Semana de entrega |
|---------------|------------|-------------|-------------|-------------------|
| Actividad 1   | Grupal     | 20%         | 20%         | 2ª semana         |
| Mid-Term exam | Individual | 25%         |             | 4ª semana         |
| Actividad 2   | Individual | 15%         | 20%         | 5ª semana         |
| Examen Final  | Individual | 40%         | 60%         | Semana de examen  |
| <b>Total</b>  |            | <b>100%</b> | <b>100%</b> |                   |

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### Revisión y Reevaluación de la Asignatura



Centre adscrit



El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

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. Paranimfo

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

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

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://planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863> |