



Codi - Assignatura	58 0036 - Direcció d'operacions en restauració				
Tipus	Optativa	Crèdits	6 ECTS		
Matèria	Gestió de negocis en restauració				
Responsable de l'assignatura	Nehru González Burgos				
Presencial	42 hores	Dirigit	58 hores	Autònom	50 hores

BREU DESCRIPCIÓ

A l'assignatura s'analitzaran tots els aspectes relacionats amb el coneixement de la planificació i elecció de diferents tipologies de cuines i les seves operatives en una empresa de restauració, la producció del producte acabat, posant èmfasi en cadascun dels seus processos des del vessant teòric, així com des de lògica de la seva aplicació més pràctica.

L'assignatura abasta diverses etapes de la producció, començant per la importància de la planificació com a eina de gestió, les diferents gammes de productes que hi ha o sistemes de conservació. Amb les visites a diferents centres operatius es podran comprovar els coneixements teòrics aplicats a la pràctica

Amb les visites a diferents centres operatius es podran comprovar els coneixements teòrics aplicats a la pràctica.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

El procés d'aprenentatge dissenyat per a aquesta assignatura permet la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de matèria:

M03H1- Planificar els processos operatius de les diferents àrees d'un negoci de restauració mitjançant la creació d'indicadors de gestió.

M03C3- Definir les especificacions a la projecció d'espais i equipaments de restauració tenint en compte la normativa legal vigent, les tendències del mercat i les necessitats emergents dels clients.

M03H4- Estimar la viabilitat de projectes de restauració i les respectives inversions, considerant els indicadors de rendibilitat esperats per part dels inversors i la factibilitat tècnica del projecte en el seu context geogràfic.

M03S5- Determinar la gestió de riscos associats a la creació de nous productes gastronòmics o de projectes d'inversió.



M03S7- Dissenyar fluxos operatius òptims per fer una oferta gastronòmica rendible i ben adaptada en el marc d'esdeveniments socials i/o corporatius.

Així mateix, aquests contribueixen a la consecució dels resultats d'aprenentatge de titulació següents: *TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TS02, TS03*. Es poden consultar tots al [següent enllaç](#)

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Anàlisi de les operacions en grans centres de la restauració col·lectiva.
2. Operativa d'un restaurant.
3. Gestió comercial
 - 3.1. Pressuposts de vendes i despeses a les operacions.
 - 3.2. Polítiques comercials (objectius, com definir-les, interessos.)
 - 3.3. Mesures correctives a la restauració
4. Planificació de menús en restauració comercial
 - 4.1. Menu engineering
5. Gestió de compres i aprovisionament.
 - 5.1. Anàlisi de despesa
 - 5.2. Compres de CAPEX i OPEX
 - 5.3. Categorització
6. Metodologies de fixació de preus.
 - 6.1. Price engineering
7. Delivery
 - 7.1. Fonaments del delivery
 - 7.2. Operativa del delivery
 - 7.3. Estratègies del delivery
8. Càtering
 - 8.1. Esdeveniments corporatius
 - 8.2. Esdeveniments privats
 - 8.3. Fases del servei
 - 8.3.1. Pre-Servei
 - 8.3.2. Durant el servei
 - 8.3.3. Post-Servei

METODOLOGIES D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen una gran varietat d'accions diferents per tal de donar resposta a la consecució dels resultats d'aprenentatge associats, 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:

- Activitat Pressupost de vendes i despeses en operacions
- Activitat Catering
- Examen Final



SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte els resultats d'aprenentatge i els continguts de cada assignatura. Atesa la naturalesa d'aquest programa, una part important de l'aprenentatge es basa en la participació activa dels estudiants durant les sessions. Per aquest motiu, l'assistència a un mínim del 80% de les sessions es considera obligatòria. A cada sessió, l'estudiant/a haurà de signar el control d'assistència durant la sessió.

Els estudiants poden triar entre l'avaluació continuada 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 com a mínim al 80% de les classes per avaluar-los 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 s'avalua mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-vos en 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 per als estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Típus	Continua	Única	Setmana de lliurament ¹
Activitat Pressupost de vendes i despeses en operacions	Grupal	30%	20%	2a setmana
Activitat Catering	Grupal	30%	20%	4a setmana
Activitat Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

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

Revisió i reavaluació de l'assignatura

¹La setmana de lliurament és una estimació subjecta a canvis que puguin sorgir arran de possibles modificacions en la planificació o les circumstàncies del pla d'estudis.



L'estudiant té dret a revisar totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge. El període de revisió és públic i es troba disponible a l'apartat d'avaluació de l'assignatura, al campus virtual de la mateixa. És deure de l'estudiant, llegir i entendre els processos de revisió i revaluació de l'assignatura. Totes les sol·licituds de revisió han de seguir el procés establert en temps i forma. Qualsevol sol·licitud de revisió fora del procés establert no es considera estimada.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per 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 prova/so treball/s finals individuals del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de la nota de qualificació final en 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 les 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.

CÒPIA I PLAGI

Sense perjudici d'altres que es considerin oportuns i d'acord amb la normativa vigent de disciplina acadèmica, les irregularitats comeses per un estudiant que puguin donar lloc a una variació de la qualificació es valoraran amb nota zero (0). Les activitats d'avaluació classificades d'aquesta manera i per aquest procediment no seran recuperables. Aquestes irregularitats inclouen, entre d'altres:

- La còpia total o parcial d'una pràctica, informe o qualsevol altra activitat d'avaluació.
- Deixar que altres copiïn l'examen/treball.
- Presentar un treball en grup que no hagi realitzat completament pels membres del grup.
- Presentar com a propis aquells materials elaborats per un tercer, encara que siguin traduccions o adaptacions, i en general obres amb elements no originals i exclusius de l'estudiant.***
- Disposar de dispositius de comunicació (com ara telèfons mòbils, rellotges intel·ligents, etc.) accessibles durant les proves d'avaluació teòrica – pràctiques individuals (exàmens).

*** La Intel·ligència Artificial és considerada com un tercer

FONTS D'INFORMACIÓ

Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentació i dietoteràpia: nutrició aplicada a la salut i la malaltia. 4a ed. Madrid [etc.] : McGrawHill-Interamericana

Cooper LF. (1985) Nutrició i dieta. 4a ed. Edició de Linnea Anderson. Mèxic DF [etc.] : Nova Editorial Interamericana; cop. 1966. XXI, 730 p. ISBN 968-25-1026-0



Farra A, Zamora R, Cervera P. (2003) Taules de composició d'aliments del CESNID. 2a edició. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana - Edicions Universitat de Barcelona

Garcia M. (2002) Som el que mengem: estudis d'alimentació i cultura a Espanya. Ariel. Barcelona.

Mahan Lk, Escott-Stump S. (2201) Nutrició i dietoteràpia de, Krause: desena edició. Mèxic [etc.]: McGraw-Hill Interamericana.

MAPA. Els hàbits alimentaris dels immigrants a Espanya (2004). ACNielsen (Espanya)

Mataix J, Carazo E. (1995) Nutrició per a educadors. Madrid: Díaz de Santos;

Medina FX (1996) L'alimentació mediterrània. Història, cultura i Nutrició. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació. Barcelona.

Miralpeix A, Quer J. (1989) Gastronomia i dietètica per a col·lectivitats. Vic: Eumo Editorial

Sales J, Bonada A, Engracia M, et al (eds). Nutrició i dietètica clínica. Barcelona : Masson;2000. ISBN 84-458-1017

Salvador G, Bultó L. (2001) Larousse de la Dietètica i la Nutrició. Barcelona: Spes Editorial;

Schmidt-Leukel (2002) Les religions i el menjar. Ariel. Barcelona

HEIZER, J., RENDER , B., (1997) Direcció de la producció . Decisions estratègiques. Prentice Hall. Madrid.

CAÑIZAL, Mario (1996) La restauració fora de la Llar. AMV Edicions. Madrid.-POWERS BARROWS, Introducció a l'Hospitality Industry. Editorial Willey.

JONES, Introduction to Hospitality Operation. Editorial Cassell.

COUSINS, FOSKETT I SHORTT. Food & beverage Management. Editorial Longman.

E. FIGEE i M. OORTWIJN. High Pressure Cooking. Editorial Price & Waterhouse