

Guía docente de la asignatura “Dirección de empresas de restauración”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Dirección de empresas de restauración
- ✓ **Código:** 103778
- ✓ **Titulación:** Grado de Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-2019
- ✓ **Tipo de asignatura:** Optativa
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150)
- ✓ **Período de impartición:** 4º Curso / 1º Semestre
- ✓ **Idioma en que se imparte:** catalán/castellano
- ✓ **Profesorado:** Albert Labastida
- ✓ **E-mail:** Albert.labastida@uab.cat

2. PRESENTACIÓN

Se trata de una asignatura optativa de 6 créditos de la mención “Dirección de Empresas de Restauración (DER)”, pensado para los estudiantes que quieran profundizar en los aspectos diferenciales de la administración de empresas de restauración.

El objetivo de esta asignatura es transmitir conocimientos sobre técnicas de dirección y gestión de empresas de restauración en un sector cada vez más competitivo que demanda profesionales con buena capacidad en dirección i capacidad de adaptación a las nuevas tendencias.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Al finalizar la asignatura el alumnado deberá ser capaz:

1. Conocer la estructura de una empresa de restauración, así como las competencias, habilidades y tareas de cada uno de los diferentes componentes que lo integran.

2. Gestionar y controlar los costes de forma efectiva una empresa de restauración.
3. Familiarizarse con la gestión e implantar modelos efectivos de gestión y control.
4. Identificar el itinerario de información y de trabajo en las principales áreas funcionales y operacionales.
5. Capacitar al alumno/a para elaborar estrategias y políticas desarrolladas desde la función de dirección.
6. Saber determinar los procedimientos necesarios y adaptarlos a las expectativas del cliente, las particularidades del capital humano y los recursos materiales disponibles.
7. Tomar decisiones y diseñar estrategias para el desarrollo y mejora de la empresa de restauración.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS ESPECIFICAS

COMPETENCIAS

CE4 - Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de empresas de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4.1 Analizar la estructura el sector.

CE4.2 Estructurar las diversas fases de apertura de establecimientos.

CE4.3 Conocer las pautas esenciales para la ambientación y promoción.

COMPETENCIA

CE5 - Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE5.1 Identificar las necesidades nutritivas humanas.

CE5.2 Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas para diferentes colectivos.

COMPETENCIA

CE27 - Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE27.1 Conoce la estructura y gestión de una empresa de restauración, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran cada área.

CE27.2 identifica y conoce los diferentes tipos de servicio y puntos de venta del servicio de restauración de un establecimiento.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT4 - Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- CT6 - Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- CT11 - Gestionar y organizar el tiempo.
- CT12 - Trabajar en equipo.
- CT16 - Analizar, sintetizar y evaluar la información
- CT17 - Aplicar los conocimientos a la práctica

5. TEMARIO Y CONTENIDO

1. Sociedad, alimentación y gastronomía: nuevos tipos de restaurantes:

- a. Restauración moderna.
- b. Restauración colectiva no comercial.
- c. Convenios y legislación aplicable.

2. Modelos de empresas de restauración

- a. Clasificación de las empresas
- b. Nuevos conceptos de empresas de restauración y su gestión

3. Gestión analítica de negocios de restauración y control de costes (management)

- a. Principios de Omnes
- b. Ingeniería de menús
- c. Cuenta de resultados y puntos de equilibrio

4. Análisis de modelo de negocio

- a. Gestión CANVAS

5. Márquetin de las empresas de restauración:

- a. El restaurante como producto global.
- b. La cadena de valor de un restaurante.
- c. Comercialización y comunicación.
- d. Técnicas de atención al cliente, orientación a la venta y su fidelización.

6. La gestión de la calidad en las empresas de restauración:

- a. Calidad Total como sistema de gestión.

- b. Gestió por processos.
- c. Sistemes de Qualitat aplicables a la restauració.
- d. RRHH y gestión de la calidad: satisfacción del cliente interno y externo.

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- BIOSCA, DOMENEC. *Cómo dirigir con éxito un restaurante*. Ediciones CDN, Madrid 1993.
- FELIPE GALLEGO, Jesús. - *Gestión de hoteles: una nueva visión*. Madrid: Paraninfo, 2002.
 - *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo, 2001.
 - *Dirección estratégica en los hoteles del siglo XXI*. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996
- MESTRES, JUAN R. *Técnicas en gestión y dirección hotelera*. Editorial Gestión 2000. Barcelona, 2003
- ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, *Contabilidad, control de gestión y finanzas de hoteles*. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.
- ROCHAT, MICHEL. *Marketing y gestión de la restauración*. Editorial Gestión 2000. Enero, 2001
- VALLSMADELLA, Josep Maria. *Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes*. Madrid: Pearson Education, 2002.
- Comprender el negocio de la Restauración. *GestionRestaurantes.com [en línea]*. 25 de septiembre de 2007. Disponible en: <http://www.gestionrestaurantes.com/comprender-el-negocio-de-la-restauracion/>

Otros recursos:

Gestión de Restaurantes (artículos de gestión)

<http://www.gestionrestaurantes.com/category/articulos-de-gestion/>

7. METODOLOGÍA DOCENTE

- **Sesiones de clases magistrales.** Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesor/a (el alumnado tendrá en el CAMPUS VIRTUAL el temario básico). Se fomentará, en todo momento, la participación del alumnado en el aula; se valorarán sus aportaciones, reflexiones y dudas. Se reforzará el aprendizaje con la proyección de vídeos didácticos y lectura de artículos relacionados con el temario.

- **Ejercicios prácticos y estudios de caso.** A lo largo del curso se propondrá la realización de diversos ejercicios prácticos y estudios de caso, relacionados con la asignatura, se empezarán en el aula y si hay que deberán ser finalizadas fuera del horario de clase.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases magistrales	34	1,16	CE4.1 CE4.2 CE4.3 CE5.1 CE 5.2 CE27.1 CE 27.2
Ejercicios	19	0,71	CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Tipo: Supervisadas			
Elaboración trabajo en equipo	40	1,4	CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Tutorías	9	0,31	CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Tipo: Autónomas			
Estudio de caso	18	0,62	CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Estudio	30	1,05	CE4.1 CE4.2 CE4.3 CE5.1 CE 5.2 CE27.1 CE 27.2
TOTAL	150	6	

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN:

A) CONTINUA:

El sistema de evaluación se organiza con la presentación semanal de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, ejercicios evaluadores -en su caso-, etc.).

El profesor / a titular de la materia establecerá al principio de curso la relación de actividades a realizar,

fechas y periodicidad de la entrega, evaluaciones, etc. con el porcentaje de incidencia sobre la nota final de todos los contenidos objeto de evaluación continua.

Los alumnos que no superen la asignatura, mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas.

B) ÚNICA: Examen final (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, que se encuentra en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà una única tipologia de examen final, sin diferencias entre los alumno/as que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no lo hayan seguido.

C) RE-EVALUACIÓN:

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Los alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5, se podrán presentar a la re-evaluación. La calificación máxima de esta reevaluación no superará el 5 como nota final. Tipo de prueba a determinar.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen teórico	40 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3
Trabajos prácticos	40 %	60	2,4	CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Actividades aula	20 %	16	0,64	CE27.1 CE27.2

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Sociedad, alimentación y gastronomía: nuevos tipos de restaurantes	Classe magistral Classe pràctica	3
2	Sociedad, alimentación y gastronomía: nuevos tipos de restaurantes	Classe magistral Classe pràctica	3
3	Modelos de empresas de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
4	Modelos de empresas de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
5	Gestión analítica de negocios de restauración y control de costes	Classe magistral Classe pràctica	3
6	Gestión analítica de negocios de restauración y control de costes	Classe magistral Classe pràctica	3
7	Análisis de modelo de negocio	Classe magistral Classe pràctica	3
8	Análisis de modelo de negocio	Classe magistral Classe pràctica	3
9	Análisis de modelo de negocio	Classe magistral Classe pràctica	3
10	Márquetin de les empreses de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
11	Márquetin de les empreses de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
12	La gestión de la calidad en las empresas de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
13	La gestión de la calidad en las empresas de restauración	Classe magistral Classe pràctica	3
14	Presentación pública de los trabajos en equipo	Classe pràctica	3
15	Examen teórico	Avaluació	3

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

Esta materia debe potenciar la disposición del alumnado a proponer soluciones ante los problemas planteados (creatividad) y a saber planificar las acciones para que las soluciones escogidas se lleven a cabo, definiendo y cuantificando los recursos necesarios.

La creatividad tiene relación con la capacidad para generar ideas nuevas viables, que influyan en la manera de hacer negocios. Implica la adquisición de capacidades para crear nuevos productos, servicios o procedimientos. Se puede definir como la capacidad de abordar situaciones de manera original dentro de un contexto determinado y responder satisfactoriamente.

En las actividades prácticas relacionadas con la asignatura se valora especialmente la capacidad de reingeniería de procesos, de manera que se localicen sus errores y se planteen mejoras nuevas.

Se promueve y valora especialmente la capacidad de diseño de nuevos productos, innovación organizativa, además de la incorporación de nuevas tecnologías, tanto en logística como en sistemas organizativos.