

Guía docente de la asignatura **“Prácticas de Restauración”**

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Prácticas de Restauración
- ✓ **Código:** 103774
- ✓ **Titulación:** Grado de Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-2019
- ✓ **Tipo de asignatura:** Obligatoria
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 (150)
- ✓ **Período de impartición:** Anual
- ✓ **Idioma en que se imparte:** Catalán - Castellano
- ✓ **Profesora:** Gemma Sagué
- ✓ **Correo electrónico:** gemma.sague@uab.cat

2. PRESENTACIÓN

Las prácticas de formación se incluyen dentro del plan de estudios de la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera (EUTDH) y se orientan a que los estudiantes den continuidad con la realidad laboral del sector hotelero y de la restauración con un enfoque claro en el ámbito de los restaurantes o *caterings*. El tutor de empresa es la figura que tiene que velar por el seguimiento y desempeño de los objetivos establecidos durante este periodo de formación.

De esta manera, la asignatura “Prácticas de Restauración” del Grado de Dirección Hotelera se orienta a que el estudiante pueda profundizar en la realización de unas prácticas que le permitan adquirir más experiencia específica en los campos de su interés, después de haber realizado unas prácticas previas en un restaurante o *catering*.

Se cursan un total de 6 Créditos ECTS: 5 suponen un total de 125 horas de prácticas en una empresa del sector de alojamiento y/o restauración, que se encuentran situadas generalmente en el área de influencia del centro). El otro crédito (25 horas) corresponde a la asistencia al acto de presentación de la asignatura, la entrevista personalizada con el tutor, sesiones específicas en el aula, la participación en el *Workshop* que se celebra anualmente, el trabajo de redacción de la Memoria y la entrevista y

evaluación de su tutor de empresa (firmada y sellada), así como a la respuesta de los cuestionarios de satisfacción y calidad de las prácticas.

Es importante recalcar que las “Prácticas de Restauración” suelen dar continuidad a las Prácticas Residentes (cursadas en 2º), al “Practicum” de 3º del Grado de Dirección Hotelera y están diseñadas con la intención que el estudiante pueda profundizar en su aprendizaje práctico, sobre los ámbitos que considere más adecuados para el logro de sus objetivos profesionales a corto plazo en un restaurante o *catering*.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

- 1.- Dar continuidad a la aproximación del alumno a la realidad laboral del sector.
- 2.- Contrastar, ampliar i aplicar los conocimientos teóricos de los diferentes aspectos trabajados durante el transcurso de la carrera.
- 3.- Adquirir experiencia y conocimiento en el mundo profesional real.
- 4.- Facilitar la generación de nuevas “habilidades profesionales, conocimientos, capacidades y actitudes necesarias para el desarrollo de un rol profesional futuro.
- 5.- Dar cumplimiento a la concepción del ciclo docente de las prácticas para preparar al alumnado para su salto al mundo profesional.

4. COMPETENCIAS Y RESULTATS D'APRENTATGE

CE12. Aplicar las herramientas de las tecnologías de la información y de la comunicación (programas de paquetes de reservas, paquetes de gestión de agencias de viajes, programas de gestión hotelera, etc.) a los ámbitos de gestión, planificación y productos del sector turístico.

CE12.5 Utilizar los programas informáticos y otras herramientas de comunicación necesarias para el desarrollo de la actividad profesional

CE21. Integrar al entorno de prácticas las competencias adquiridas

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de manera autónoma

CT2. Capacidad de autoevaluación los conocimientos adquiridos

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles

CT5 Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo

CT6 Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo ponerse en el lugar del otro

CT7. Gestionar los recursos humanos en las organizaciones turísticas

CT8. Demostrar un comportamiento ético y de adaptación a diferentes contextos culturales

CT9. Demostrar un comportamiento responsable con el medio ambiente

CT11. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y la sostenibilidad

CT12. Tener orientación de servicio al cliente

CT13. Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y adelantarse a los posibles cambios del entorno.

5. TEMARIO Y CONTENIDOS

Prácticas de formación en un establecimiento del sector durante 125 horas, previa asistencia y participación a las sesiones de formación, orientación y acompañamiento con el objetivo de garantizar un mejor aprovechamiento de las prácticas profesionales.

El contenido de la asignatura comprende el periodo de prácticas de formación en la empresa y las actividades relacionadas con la asignatura mencionadas en el apartado "Presentación". Al finalizar este periodo el alumno presenta una Memoria de actividades-informe. Su tutor emite un documento de valoración de estas prácticas. Asimismo, se recibirá y evaluará la valoración emitida por el tutor/a de prácticas del alumno en la empresa como resultado de estas prácticas. También incorporará los cuestionarios de satisfacción y calidad.

Básicamente, las prácticas están orientadas a profundizar el conocimiento de la organización y la gestión de las empresas del sector de alojamiento y restauración en el ámbito del restaurante o *catering*, desde la atención al cliente en todas sus facetas, hasta la organización y promoción de un determinado producto o servicio. Si es preferencia del alumno, se dispone de un amplio abanico de empresas colaboradoras que participan de los principios rectores y de calidad del Programa Profesional de la Escuela. En este sentido, el estudiante que tiene matriculada esta asignatura tiene la obligación de inscribirse y asistir al *Workshop Trobada Escola-Empresa* que el centre organitza anualment durant el mes de febrer. Es importante mencionar que la falta de asistencia a éste puede comportar la no superación de la asignatura.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- Fernández Guadaño M. (May. 2016. Fundació Caixabank i El BulliFund): *Mise en Place: guía para emprender y gestionar un restaurante* por Ferran Adrià.
- Benjamin, J. (2015): *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviours & secrets.* (Inglés)

- Meyer. D. (2006): *Setting the table: the transforming power of hospitality in business* (Inglés)

Se presentarán otros materiales en formato digital y referencias web a lo largo del curso, a través de Moodle.

7. METODOLOGIA DOCENTE

El alumno tiene que observar y aplicar las normas de trabajo y de conducta personal fijadas por el establecimiento donde se desarrollan las prácticas. Igualmente, es de aplicación el reglamento interno de las prácticas del Centro.

El curso utilizará tres métodos de enseñanza diferentes:

- Aprendizaje *experiencial* – formación práctica en un entorno profesional. Debidamente supervisado y tutorizado por un experto en el ámbito profesional.
- Tareas de auto-evaluación y auto análisis.
- Trabajo autónomo después de estar en contacto con profesionales de la industria para entender las operativas del sector, así como los perfiles profesionales que encajan mejor cada rol con cada tipo de empresa.

Además, el estudiante tendrá que adaptarse a la cultura de la organización, su normativa interna y sus valores, mientras que tiene en cuenta también las instrucciones del tutor y la normativa de la EUTDH.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Titulo	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Práctico			
Estada autorizada en una empresa u organismo del sector turístico y aprendizaje basado en la experiencia.	125	5	CE12, CE12.5, CE21, CT1, CT2,CT4,CT5,CT6,CT7,CT8, CT9, CT11, CT12, CT13
Tipo: Autónoma			
Redacción del Informe de prácticas. Investigación y obtención de información sobre la empresa, el negocio y el sector en que opera. Entrevistas a actores clave de diferentes áreas del negocio. Resumen del proceso de aprendizaje seguido durante el periodo de prácticas y autoevaluación.	5	0,40	CE12,CE12.5,CE21, CT1,CT2,CT4,CT6,CT9, CT11
Tipo: Supervisada			
Tutorías supervisadas: sesiones de tutoría para el seguimiento de la experiencia y soporte en la generación de la documentación de prácticas. Sesiones presenciales y asistencia a otros eventos.	20	1,6	CT12,CT5,CT9

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluació consta de:

- a.- Informe de valoració emès per el tutor del establiment.
- b.- Redacció de la Memòria de les pràctiques per part del alumne.
- c.- La assistència de los estudiants a les sessions de treball (*Workshops*), presentacions de empreses, sessions formatives, reunions, trobades i actes estipulats per el Centre.
- d.- La evaluació continuada basada en el control i seguiment de la estada de pràctiques per part del tutor/a de la empresa i el professor/a del Centre.

Puntuació/Evaluació Assignatura "Pràctiques de Restauració"

Per poder aprovar la assignatura "Pràctiques de Restauració" se té que obtenir un mínim de 5 tant en la part de la memòria que redacta el estudiant com en la valoració que fa el tutor/a de la empresa i les altres activitats mencionades.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Títol	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Redacció de la memòria elaborada per el estudiant	50%	5	0.4	CE12, CE12.5,CE21
Valoració del tutor de empresa sellada i firmada	40%	125	10	CE12, CE12.5,CE21
Assistència a les reunions, trobades i actes establerts per el Centre.	10%	20	1.6	CT14,CT16,CT12, CE21,CT1

El estudiant que té matriculada esta assignatura té la obligació de inscriure i assistir al Workshop-trocada-empresa que el Centre organitza anualment. La falta de assistència pot comportar la no superació de la assignatura.

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

Número de crèdits ECTS assignatura = 6

Horas totales de dedicació del alumne = 150h, de las cuales 125 se realizan en la empresa de pràctiques assignada.

10. EMPRENDEDURIA E INNOVACIÓN

Se pretende que la asignatura sea una auténtica introducción a la realidad de la industria para que los estudiantes entiendan dónde se ajustan más sus perfiles, en función de sus talentos, motivaciones y experiencias durante sus prácticas.

Teniéndolo en cuenta, planificamos diferentes sesiones de inspiración con profesionales de la industria de todo el mundo, invitamos a empresas nacionales y multinacionales a presentar sus programas de formación y a compartir experiencias y testigos de diferentes alumnos de la EUTDH UAB con un éxito demostrado en roles de gestión.