



IDENTIFYING DATA

Restaurant management

Subject	Restaurant management			
Code	O04G240V01504			
Study programme	(*)Grao en Turismo			
Descriptors	ECTS Credits	Choose	Year	Quadmester
	6	Mandatory	3rd	1st
Teaching language	Spanish			
Department				
Coordinator	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Lecturers	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sello, Francisco Javier			
E-mail	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
General description	(*)A restauración é un dos alicerces craves no sistema turístico e parte esencial da súa cadea de valor. Os futuros profesionais do turismo deberán ter en conta as novas tendencias da demanda para planificar,organizar e xestionar empresas de restauración, baixo as premisas de calidade, innovación e creatividade.			

Competencies

Code	
A1	Students need to show they have acquired and understood the knowledge in a field of study underpinned by general secondary education and which is usually at a level which-while drawing on advanced text books-also includes certain aspects that imply being familiar with the cutting edge of this field of study.
A2	Students need to be able to apply the knowledge acquired to their work or vocation in a professional manner, and should have the skills normally demonstrated through the ability to develop and defends points of view and to solve problems related to their field of study.
A3	Students should be able to collect and interpret relevant data (usually within their field of study) in order to make judgements that include a reflection on the relevant social, scientific or ethical issues.
A4	Students should be able to transmit information, ideas, problems and solutions to both specialised and non-specialised audiences.
A5	Students should have developed the necessary learning skills in order to continue studying with a high level of autonomy.
B7	The ability to work both in teams and individually
C5	Understand and interpret knowledge related to the management basics of tourism enterprises: Internal economic problems and the relationships between the different subsystems.
C8	Understand and interpret knowledge regarding the legal framework regulating tourism activities
C11	Identify the operational processes in tourism enterprises
C12	Understand the behaviour of people in tourism enterprises and apply techniques and methodology related to personnel management
C15	Orientation of customer services
D3	Creativity
D4	Entrepreneurship.
D5	Motivation for quality

Learning outcomes

Expected results from this subject	Training and Learning Results		
New	A1	C5	D3
	A2	C11	D4
	A4	C12	D5
	A5	C15	

New	A3 A5		C8 C11 C15	D5
New	A4		C5 C8 C11 C12 C15	D4
New	A3 A4	B7		D3
New	A2 A3 A4		C12 C15	D3 D4

Contents

Topic

(*)Con esta materia quérese dar unha visión práctica das áreas e funcións que desempeña unha empresa de restauración. Preténdese que o alumnado domine conceptos básicos sobre o negocio e as actividades da restauración.	(*)1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos do Sector 1.6.- Correntes culinarias e tipos de cociña 2.1.- Contextualización 2.2.- Organización do Restaurante 2.3.- Organización e Funcións de Cociña 2.4.- Organización e Funcións de Sala ou Comedor 2.5.- Formas de Xestión 2.6.- Operacións e Procesos en Almacén, Economato e Adega 3.1.- Mise en Place 3.2.- Ferramentas básicas en cociña 3.3.- Sistemas e modalidades de servizos de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús e cartas 3.5.- Accións dirixidas a incrementar o consumo 3.6.- Servizos Especiais: Banquetes
TEMA 1. INTRODUCCIÓN Á XESTIÓN DA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS E FORMULACIÓNS.	
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIÓNS E PROCEDIMENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	

Planning

	Class hours	Hours outside the classroom	Total hours
Master Session	21	21	42
Case studies / analysis of situations	20	60	80
Short answer tests	2	20	22
Troubleshooting and / or exercises	2	4	6

*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

Methodologies

	Description
Master Session	(*)Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas. As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.
Case studies / analysis of situations	(*)Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipótese, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.

Personalized attention

Methodologies	Description
Case studies / analysis of situations	

Assessment

	Description	Qualification	Training and Learning Results
Short answer tests	(*) Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.	60	A1 A5 C5 C8 C11 C12

Troubleshooting and / or exercises	(*)Avaliación sobre contidos prácticos da materia.	40	A2 A3 A4	B7	C11 C15	D3 D4 D5
------------------------------------	--	----	----------------	----	------------	----------------

Other comments on the Evaluation

Sources of information

Arguedas, R. Nogueiras, M.T., **Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas**, Ediciones universitaria Ramón Areces,

Blasco, A; Vives, R., **Fundamentos de gestion de alojamientos y restauración**, Síntesis,

Martin, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector turístico**, Piramide,

Recommendations
