



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de restauración

Materia	Xestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	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.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A1	Que os estudantes demostran posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
O alumnado ao final da materia deberá posuír coñecementos prácticos sobre a xestión de servizos de restauración, en particular sobre a atención ao cliente, empregando habilidades que no futuro asesoralo e ofrecerlle un servizo de calidade	A1	C5	D3
	A2	C11	D4
	A4	C12	D5
	A5	C15	
O alumnado presentará un interese relevante sobre normas de calidade, así como seguridade e hixiene, e protección ambiental, coñecendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3	C8	D5
	A5	C11	
		C15	

O alumnado diferenciará entre o funcionamento global dunha peme e unha gran empresa, utilizando ferramentas e técnicas diferenciais de xestión e planificación de hostalaría e restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4
Os alumnos e alumnas desta materia posuirá coñecementos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección e xestión, para o traballo en equipo e a toma de decisións individualizada.	A3 A4	B7	D3
O alumnado realizará procuras de información para obter resultados que lle permitan coñecer unha panorámica fiel do sector da restauración a nivel nacional, así como a realización de análise de gustos e preferencias dos consumidores	A2 A3 A4	C12 C15	D3 D4

Contidos

Tema	
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, rutas e foodies 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos do Sector 1.6.- Correntes culinarias e tipos de cociña
TEMA 1. INTRODUCCIÓN Á XESTIÓN DA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS E FORMULACIÓNS.	2.1.- Contextualización 2.2.- Organización do Restaurante 2.3.- Organización e Funcións de Cociña 2.4.- Organización e Funcións de Sala ou Comedor
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	2.5.- Formas de Xestión 2.6.- Operacións e Procesos en Almacén, Economato e Adegas
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIÓNS E PROCEDEMENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	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
TEMA 4: XESTIÓN DE CUSTES EN RESTAURACIÓN	3.5.- Accións dirixidas a incrementar o consumo 3.6.- Servizos Especiais: Banquetes 4.1.- Control de custes na determinación do beneficio. 4.2.- Estructura de custes de restauración. 4.3.- Elementos básicos na determinación do beneficio 4.4.- Precio de custe dun prato 4.5.- Documentos e ferramentas para a determinación do precio de custe 4.6.- Técnicas de análise de ofertas gastronómicas

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	24	26	50
Resolución de problemas	10	32	42
Traballo tutelado	9	17	26
Presentación	2	5	7
Exame de preguntas obxectivas	3	22	25

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	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.
Resolución de problemas	Proba na que o alumno debe solucionar unha serie de problemas e/ou exercicios nun tempo/condicións establecido/as polo profesor.
Traballo tutelado	Traballos na aula dos alumnos, tanto individual como en grupo para a resolución de exercicios e casos prácticos, ou de temas de actualidade relacionados coa materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	O alumnado será guiado na clase na realización de exercicios e problemas para poder resolver de forma autónoma outras propostas de traballo.
Traballo tutelado	Traballos na aula dos alumnos, tanto individual como en grupo para a resolución de exercicios e casos prácticos, ou de temas de actualidade relacionados coa materia que serán dirixidos e guiados pola profesora.

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Resolución de problemas	Consiste na resolución de exercicios e de traballos ben de forma individual ou en grupo	15	A1 A2 A3 A4	B7 C11 C15		
Traballo tutelado	Realización de exercicios e casos na propia aula	15	A1 A2 A3 A4	B7 C5 C8 C11 C12 C15	D3 D4 D5	
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o/a docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Pódese levar a cabo de maneira individual ou en grupo.	10	A3 A4	B7		D3
Exame de preguntas obxectivas	Proba de tipo mixto que pode incluír preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta ,preguntas de resposta corta e unha parte práctica de exercicios e problemas.	60	A1 A2 A3 A4	C5 C8 C11 C12		

Outros comentarios sobre a Avaliación

AVALIACIÓN CONTINUA:

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliación dos traballos de aula nos Gms, a presentación dun traballo e a realización de dúas probas parciais eliminatorias ao longo do cuadrimestre.

É necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 nas probas parciais para superalas e se algún exame parcial é cualificado con nota inferior a 4, poderá presentarse con ese parcial na data fixada para o exame final.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta de centro para o curso presente. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fctou.

Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula e presentación conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo.

Esta guía docente

anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co estudante na materia , pode requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios ou pola relevancia das situacións que puidesen xurdir. Así mesmo, achegarase aos estudantes a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo. Moovi será a plataforma utilizada para a difusión desta información.

AVALIACIÓN NON CONTINUA

Os alumnos e alumnas que non sigan avaliación continua. deberán solicitar a avaliación global no primeiro mes de docencia, realizarán un exame final teórico-practico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendacións