



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de restauración

Materia	Xestión de restauración			
Código	004G740V01513			
Titulación	PCEO Grao en Turismo/Grao en Xeografía e Historia			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	5	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Blanco Cerradelo, Lidia			
Profesorado	Blanco Cerradelo, Lidia			
Correo-e	lyblanco@uvigo.gal			
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

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	
O alumnado presentará un interese relevante sobre normas de calidade, así como seguridade e hixiene, e protección ambiental, coñecendo protocolos normativos aplicables en restauración.	
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	
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.	
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	

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.

TEMA 1. INTRODUCCIÓN Á XESTIÓN DA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS E FORMULACIÓNS.

TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIÓNS E PROCEDEMENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN

TEMA 4: XESTIÓN DE CUSTES EN 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
- 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
- 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	
Traballo tutelado	Realización de exercicios e casos na propia aula	15	
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	

Exame de preguntas obxectivas	Proba de tipo mixto que pode incluír preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta ,preguntas de resposta curta e unha parte práctica de exercicios e problemas.	60
-------------------------------	---	----

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 fctetou.

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. Nogueiras, 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
