



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	053502 – Procesos de servicio en restauración		
Bloque Temático	Gestión y proceso culinario y gastronómico	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	3 cr. ECTS
Horas Presenciales	30 horas	Horas Trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Procesos de Servicio de Restauración pretende aportar al alumno una visión global del funcionamiento del departamento de sala de diferentes modelos empresariales de restauración. Por eso se explican los procesos claves de diferentes modalidades de servicio de alimentos y bebidas, los sistemas organizativos, técnicas de comunicación, protocolo y nuevas tendencias.

COMPETENCIAS GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Determinar y coordinar las operaciones de instalaciones, montajes y técnicas de servicio, para los diferentes tipos de eventos de servicio de restaurante, en base a sus estructuras organizativas.

Identificar y diferenciar los diferentes tipos y estilos de vinos nacionales e internacionales, profundizar en la metodología de cata y adecuar la tecnología de servicio en función del producto ofrecido.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Procesos y tecnología de servicio.
2. Sistemas de comunicación.
3. Decoración y ambientación.
4. Iniciación a la coctelería.
5. El servicio del vino.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

METODOLOGÍA

La asignatura de Procesos de Servicio en Restauración es una materia de carácter teórico-práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a la materia, dando a los estudiantes una visión general y básica del sector.

La metodología de aprendizaje combina sesiones teóricas, que permiten integrar los conceptos básicos de la asignatura para la posterior realización de ejercicios prácticos y el logro de los resultados de aprendizaje planteados, con sesiones eminentemente prácticas, donde se dan las bases de elaboraciones demostrativas y que el alumno tendrá que complementar con horas de trabajo autónomo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante y resolución de actividades prácticas	60%	40%
Prueba escrita final	40%	60 %



PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Sánchez Feito, José Manuel (1995). *Procesos de servicio en Restauración*. Madrid. Editorial Síntesis.
- Ministerio de Medio Ambiente. (2004) *Manual de Buenas Prácticas Ambientales en la Familias Profesionales: Turismo y Hostelería*. Madrid. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales
- López García, Socorro (2000). *Recepción y atención al cliente*. Editorial Paraninfo
- M^a Soledad Muñoz Boda. *Protocolo y Relaciones Públicas*. Editorial Paraninfo
- Abad Alegría, Francisco (2009) *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX)*. Ed. Trea
- Urbina, José Antonio de (2000) *El Protocolo en los Negocios*. Madrid. Editorial Temas de Hoy

RECURSOS WEB:

<https://www.youtube.com/watch?v=56isSeS-FfE>

<https://www.youtube.com/watch?v=xdS3VGziNfQ>

www.protocolo.org



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

<http://www.termcat.cat/dicci/cullinaris/index.html>

http://www.mma.es/polit_amb/fondos/redauto/pdf/turismobp.pdf