Codi- Assignatura	064427 – Gestió de restauració per esdeveniments		
Curs	4t	Crèdits	3 cr ECTS
Hores presencials	30	Hores de treball autònom	45
Tipus assignatura	Assignatura optativa	Bloc temàtic	Restauració

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La importància de la restauració dins del sector turístic fa necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

Aquesta assignatura permet conèixer els diferents models de negocis relacionats amb la restauració, les tendències de el sector i les seves principals actors, aplicant conceptes de gestió per a la planificació d'aquests serveis des de la visió empresarial amb la finalitat de determinar la viabilitat i/o rendibilitat de la proposta plantejada. També permetrà determinar i desenvolupar estratègies empresarials determinant la rendibilitat del departament d'A&B en esdeveniments.

L'alumnat adquirirà les bases necessàries per a resoldre qualsevol tipus de repte referent amb la creació, gestió i lideratge de projectes relacionats amb el món d'esdeveniments i la seva vinculació amb la restauració des de la perspectiva de la gestió.

Paraules clau: Esdeveniments, experiències en restauració, gestió de projectes, tendències.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

CB04 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG02- Tenir visió de negoci.

CG06- Orientar-se al client.

CG07- Prendre decisions i resoldre problemes, interpretant i avaluant amb esperit crític els resultats obtinguts.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE05- Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucionals que regula les empreses i activitats turístiques.

CE14- Identificar i gestionar els aspectes interns, funcions i processos operatius de les unitats de negoci turístiques.

CE15- Planificar, organitzar, gestionar i controlar los diferents tipus de organitzacions turístiques.

CE17- Entendre i implementar estàndards de qualitat en els processos del servei turístic.

RESULTATS D'APRENENTATGE

1. Desenvolupar competències relacionades amb la planificació, organització i direcció de l'operativa dels establiments de restauració.

2. Conèixer les diferents variables que poden influir en la creació de l'estructura organitzativa d'un establiment turístic.

3. Identificar Sistemes de Gestió de la Qualitat i Medi Ambient més importants aplicables a empreses d'allotjament turístic.

4. Conèixer els sistemes d'informació per a la gestió aplicada als hotels

CONTINGUTS TEMÀTICS

Tema 1. La Restauració en els esdeveniments.

1.1 Definició: concepte esdeveniment

1.2 Tipus de esdeveniments y característiques

1.3 Project manager o Professional event manager

1.4 Organigrama empresarial

1.5 Tendències actuals - evolució

Tema 2. El disseny de l'esdeveniment

2.1 Factors i necessitats que composen el puzle, esdeveniment

2.2 Concepte de servucció

2.3 Diagrama de processos

2.4 Models de gestió y tipus de contractació

2.5 Creació del pressupost de despeses i el seu control

2.6 Lay outs - Creació de espais. Disseny i ambient

2.7 APPCC: Anàlisis de punts crítics

Tema 3. La posada en escena de l'esdeveniment.

3.1 Oferta gastronòmica

3.1.1 Ordre de begudes

3.1.2 Escandalls

3.1.3. Fitxes tècniques

3.2 Ratio de personal i planificació dels recursos humans

Tema 4. La gestió del Esdeveniment.

4.1 Planificació dels recursos materials

4.2 Planificació de plantilles

METODOLOGIA D'APRENENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades en aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions, a partir de les activitats següents:

- Classes expositives

- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquest efecte.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipo	Continuada	Unica	Setmana
Act 1: Estudi de les tendències gastronòmiques	Grupal	10%	0%	Setmana
Act 2: Cas APPCC – cuina central	Grupal	20%	00%	Setmana

Act 3: Projecte final	Continua – Grupal Única -30% individual		40%	Setmana
Avaluació final	individual	40%	60%	Gener/22
	TOTAL	100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la prova/es o treball/s individuals establerts a l'assigantura. Aquesta prova/es o treball/s final han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4.9", i haver-se presentat a la prova/es o treball/s finals individuals del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Abers, D., & Santiago, D. (2020, 14 julio). *Event Trends | ITA Group*. itagroup.com. https://www.itagroup.com/insights/topic/event-trends

Bachs, J., Blasco, A., Bancells, J., & Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración*. Síntesis.

Cañizal, M. y Acevedo, I. (2007). *Manual de Food Service*. Barcelona.

Hess, A., Cooper, M., & Brinsden, H. (s. f.). *IACC Guide to Managing Conference Delegate Dietary Requirements*. www.iacconline.org. https://www.iacconline.org/guide-meeting-delegates-dietary-requirements

Ojuno, C. (2001). *Control de costes en restauración*. Madrid: Editorial Paraninfo.

Poulain, J. P., & Neirinck, E. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona : Zendrera Zariquiey, 2001.

Rochat, M. (2001). *Marketing y Gestion de La Restauracion*. Gestion 2000.

Wagen, V. L. (2002). *Event Management: For Tourism, Cultural, Business and Sporting Events* (1st ed.). Prentice Hall College Div.

Waida, M. (s. f.). *Monday Motivation: 40 Budget-Smart Event Catering Ideas for Every Season*. socialtables.com. https://www.socialtables.com/blog/event-planning/budget-friendly-catering-ideas/