

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211321- Xestión de Alimentos e Bebidas (3º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a: 110
 - Horas de Titorías: 8
 - Clase Expositiva: 35
 - Clase Interactiva: 27
 - Total: 180 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Primeiro semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeral da materia é proporcionar ao alumno as ferramentas básicas que lle permitan no seu futuro profesional abordar o deseño da oferta gastronómica, a detección de problemas que conciernen aos resultados esperados e deseñar e poñer en marcha decisións óptimas para solucionar os devanditos problemas.

Primeiro bloque:

- Describir e desenvolver o ciclo de Xestión para a área da & B
- Recoñecer as distintas funcións que se desempeñan no departamento de alimentos e bebidas
- Definir e deseñar as diferentes cartas ou menús segundo tipos de establecementos hostaleiros.
- Aplicar ferramentas para a confección dun menú e/ou carta equilibrados
- Aprender as técnicas básicas para a confección e deseño dun prato
- Xestionar o "merchandising" dos distintos buffets segundo a franxa horaria

Segundo bloque:

- Determinar as funcións dun xefe de Compras e aprender as aptitudes necesarias
- Realizar eficazmente a elección e negociación con provedores
- Xestionar correctamente a recepción das mercaderías e almacenar correctamente os produtos
- Distribuír correctamente a materia prima nos distintos departamentos. Aplicar as ferramentas adecuadas de control de pedidos e recepción de materias primas
- Planificar e deseñar as instalacións para un bo almacenamento
- Planificar a rotación das mercaderías en función das necesidades
- Xestionar de maneira eficaz a política de compras
- Valorar correctamente as mercaderías existentes e controlar as posibles desviacións que poidan xurdir, aplicando melloras

Terceiro bloque:

- Utilizar as distintas ferramentas para a elaboración dos produtos da oferta
- Determinar prezos de custo e de venda, considerando a oferta e a demanda
- Aplicar e analizar o "Menu Engineering". Xestionar as suxestións segundo os datos obtidos respecto a as vendas
- Recompilar e sistematizar as fontes de información que se utilizarán como soporte á Xestión.
- Calcular o limiar de rendibilidade dunha oferta gastronómica ou dun negocio
- Analizar os resultados, en termos de custos e ingresos, co fin de expor melloras cuantitativas e cualitativas
- Elaborar orzamentos para a área da & B e establecer os controis necesarios para cumprir os obxectivos do orzamento
- Analizar e realizar o control das desviacións orzamentarias. Establecer e realizar un plan de acción para corrixir anomalías detectadas

Contido:

Primeiro bloque:

- Introdución á xestión de Alimentos e Bebidas
- Condicionantes e requirimentos para elaborar un menú
- Condicionantes e requirimentos para a elaboración da carta
- O deseño dun prato
- Condicionantes e requirimentos para a elaboración dun buffet

Segundo bloque:

- Introdución ao departamento de compras
- Recepción de mercaderías
- Almacenaxe e instalacións
- Stocks e inventarios

Terceiro bloque:

- Controis de produción
- Prezos de venda ao público (segundo oferta e demanda)
- O menú "engineering"
- Estatísticas de vendas na restauración
- Os orzamentos

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os contidos da materia están recollidos no manual que poden atopar no campus virtual ao cal poden acceder desde o primeiro día de clase. Os alumnos terán acceso aos contidos da materia desde [o campus virtual](#) do CSHG, é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia.

ACCOR, A., s.f. *Curso de Gestión*. s.l.:s.n.

Anon., s.f. *Pequeña Enciclopedia de los Ingredientes*. s.l.:O País - Aguilar.

Bermejo, Á. G., Aguilar Cardo, J. & Thomas Curras, H., s.f. *Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento*. s.l.:Mc Graw Hill.

Boardman, R. D., 1982. *Dirección y Análisis de Costes en Hoteles y Restaurantes*. Madrid: Ibérico Europea de ediciones.

C.E.M., s.f. *Curso CEM de Gestión de Restauración Instituto CEM*. Madrid: s.n.

Cerra, J. y otros, s.f. *Gestión de Producción De Alojamiento y Restauración*. s.l.:Síntesis.

Cerra, J., s.f. *Curso de Servicios Hosteleros*. s.l.:Paraninfo.

Cerra, J., s.f. *Gestión Hostelera de Alojamiento y Restauración*. s.l.:Síntesis.

Cerra, J. e. ou. a., 1991. *Gestión y Organización de Restauración*. Madrid: Centro de Estudios Académicos.

Cerveró I Piug, J., 1996. *Finanzas para no Financieros en la Hostelería*. Madrid: Ciencias da Dirección.

Dolz, M., s.f. *Gestión y Administración de Hoteles*. s.l.:Vecchi.

Domenéc, B., 1996. *150 ideas para bajar los costos en la hostelería*. Madrid: Ciencias da Dirección.

Domenéc, B., 1996. *200 ratios para dirigir con eficacia en la hostelería*. Madrid: Ciencias da Dirección.

Hayes, D.K. e Miller, A. A., 2011. *Revenue Management for the Hospitality Industry*. Hoboken: John Wiley & Sons.

Heo, C., 2013. Restaurant Revenue Management. Legohérel, P.; Poutier, E.; Fyall, A. *Revenue Management for Hospitality & Tourism*. 118-129.

Jardin, J., s.f. *Manual del jefe de Compras*. s.l.:Index.

Lafaye, N., 1992. *Gestión de la Carta de Restaurantes*. s.l.:Accor, Evry.

Loewer, E., s.f. *Cocina para Profesionales*. s.l.:Paraninfo.

Adoitar, J. r. M., 1995. *Técnicas de Gestión y Dirección Hostelera*. Barcelona: Gestión 2000 S.A..

Vallete, J. L., 1992. *La gestión en Restauración*. s.l.:Accor, Evry

Outros recursos online:

- www.gestionrestaurantes.com
- www.barrradeideas.com
- www.diariodegastronomia.com

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao 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 (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4. ► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5. ► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sustentable e respectando a diversidade e multiculturalidad: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ **Transversais**

T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T2- Capacidade de organización e planificación

T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental

T15- Deseño e xestión de proxectos

T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento

AV/AV1- Vocación de servizo e espírito de colaboración

AV/AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

○ **Específicas**

E4- Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.

E8- Dirixir e xestionar os distintos tipos de organizacións hostaleiras (alojativas e gastronómicas).

E13- Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

E19- Comprender a importancia da sustentabilidade, tanto a nivel económico, social e ambiental, contribuíndo ao desenvolvemento sustentable no ámbito gastronómico e hostaleiro.

E20- Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino -aprendizaxe

Para o desenvolvemento da materia utilizaranse os seguintes métodos de ensino-aprendizaxe:

- Método expositivo
- Estudo de casos e resolución de problemas e exercicios
- Aprendizaxe cooperativa

Bloque 1: Planificación de menús

Neste primeiro bloque realizaranse clases maxistras dos puntos máis importantes dos temas. Unha vez explicados os temas, os alumnos terán que realizar unha oferta gastronómica para o restaurante á carta do CSHG (*proxecto final*), onde teñen que facer un estudo de mercado analizando a competencia e desenvolvendo as características do público obxectivo. Ademais, a oferta deberá incluír todas as fichas técnicas de cada un dos pratos que inclúsen. O traballo elaborárase en grupos, presentarase en Word e Excel.

Bloque 2: Xestión de compras

Neste segundo bloque, ata a xestión de stocks, explicaranse de forma resumida as funcións que se desempeñan no departamento de compras, recomendando así mesmo ler previamente os apuntamentos. Na parte da xestión de stocks, as clases serán meramente prácticas con resolución na aula.

Bloque 3: Producción e análise de resultado

O terceiro bloque é a síntese de toda a materia, de forma que practicamente na súa totalidade a impartición das clases estará baseada en exercicios. Para facilitar a comprensión deste terceiro bloque, os alumnos/as deberán presentar a carta do restaurante que realizaron con anterioridade no primeiro bloque, cunha estatística de vendas e unha análise da carta. Este exercicio elaborárase por grupos e presentarase en formato Word e Excel.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao alumno de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia. Os métodos que se utilizarán serán:

Avaliación continua:

Os estudantes serán avaliados de forma continua, ao longo do curso, mediante a realización de probas parciais e un proxecto grupal:

- O primeiro exame parcial valerá un 25% da nota total, consistindo nun 70% aproximadamente en preguntas teóricas e un 30 % en exercicios prácticos.
- O segundo exame parcial (que incluírá toda a materia anterior) supoñerá un 55% da nota total predominando a parte práctica un 70/80 % aproximadamente
- O exercicio práctico (proxecto grupal) valerá un 20% da nota total

O profesorado encargado da materia poderá optar por realizar os exames en formato papel ou a través da plataforma do campus virtual.

Os alumnos cuxa media ponderada dos dous exames parciais sexa inferior a "6", ou teñan unha nota inferior a "5" nalgún dos parciais ou no exercicio práctico grupal, deberán presentarse a exame final (primeira oportunidade), que abarcará toda a materia do curso. Neste caso, o exame final consistirá nunha parte teórica (o 20%) e exercicios prácticos (o 80%), supoñendo un 40% da nota global e a avaliación continua, o restante 60%.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais 70 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (21 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (42 horas).
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerárase suspensa cunha cualificación de 0.

O plaxio e uso indebido das tecnoloxías na realización de tarefas e ou probas será penalizado na avaliación.

○ Segunda oportunidade extraordinaria:

Os estudantes que, non superando a materia na primeira oportunidade, teñan opción de recuperar a materia en 2ª oportunidade, deberán repasar a materia e realizar un exame que abarcará toda a materia do curso.

Este exame, que non fará media coa avaliación continua e constituirá a nota final da segunda oportunidade, consistirá (seguindo as premisas especificadas para o exame final de primeira oportunidade) nunha parte escrita e unha parte práctica, coas mesmas ponderacións.

○ Segunda e posteriores convocatorias: sistema de avaliación para alumnado repetidor

As condicións anteriores para a segunda oportunidade serán tamén aplicables para o alumnado que, non superando a materia na devandita oportunidade, teña que volver presentarse no resto das convocatorias.

En calquera caso, para superar a materia na segunda e posteriores convocatorias, a nota mínima a alcanzar no exame único a realizar en cada unha das súas oportunidades será 5.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras-expositivas (35 horas), clases interactivas (27 horas), titorías e exames (8 horas) e traballo autónomo do estudante (110 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Para evitar dificultades nos exames da avaliación continua, é conveniente que leve ao día o contido da materia e todos os exercicios que se resolven na aula, apuntando as posibles dúbidas para posteriormente comentalas co profesorado.

PROFESORADO

Andrés Nieto Vidal

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: anietov@cshg.es

PERSOAL DE APOIO Ao LABOR DOCENTE

Ángel Benavente García

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: abenavente@cshg.es

Roberto Walther Schnellbach

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: r.walther@cshg.es