DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Gestión de Empresas de Restauración
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Turismo (PGR-TURISMO)
CENTRO: Facultad de Ciencias Sociales
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 2º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

Esta asignatura no está activa en el curso académico.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Asignatura. Gestión de empresas de restauración

- Operaciones y procesos de producción en restauración.
- Generalidades industria de la restauración
- Dirección en la Restauración
- Calidad y gestión por procesos

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Toma de decisiones
- CG02. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar
- CG03. Trabajo en equipo
- CG04. Capacidad de análisis y síntesis
- CG05. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG06. Resolución de problemas
- CG09. Aprendizaje autónomo
- CG10. Adaptación a nuevas situaciones
- CG11. Capacidad para conocer y apreciar la diversidad social y la multiculturalidad como valores presentes en los distintos contextos sociales
- CG12. Capacidad para concienciarse de la importancia del turismo como vehículo para difundir y fomentar una actitud de reconocimiento de otras culturas, y de respeto hacia los derechos y libertades fundamentales, la igualdad y los valores propios de una democracia y de una cultura de paz
- CG13. Capacidad para adquirir una conciencia respetuosa con el medio ambiente y que reconozca la interdependencia de los derechos humanos, el desarrollo sostenible y la paz

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE10. Gestionar los recursos financieros
- CE11. Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales
- CE12. Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas
- CE13. Manejar técnicas de comunicación

- CE14. Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas
- CE20. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
- CE23. Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico
- CE25. Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas
- CE31. Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas
- CE32. Creatividad
- CE33. Iniciativa y espíritu emprendedor
- CE34. Motivación por la calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Tener un concepto global de los cargos principales dentro de los establecimientos dedicados al alojamiento y la restauración.
- Manejar y organizar las principales funciones y responsabilidades de los puestos directivos
- Tener una clara orientación al cliente
- Saber detectar las necesidades de los clientes.
- Gestionar el trato al cliente para el logro de su satisfacción.
- Identificar la calidad dentro del programa de gestión de atención al cliente.
- Distinguir los principales procesos existentes en el alojamiento, la restauración y la distribución turística
- Analizar y diseñar procesos en cada uno de los ámbitos operativos de las empresas turísticas.
- Vincular la gestión por procesos a las políticas de calidad de las organizaciones