

CATERING Y RESTAURACIÓN

Grado Oficial en Organización de Eventos,
Protocolo y Relaciones Institucionales
2019-2020

www.protocoloimep.com

1_ DATOS DESCRIPTIVOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

CRÉDITOS	TIPO	CURSO	SEMESTRE
4.5 ECTS	BÁSICA	SEGUNDO	SEGUNDO

Titulación	Grado Oficial Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales
Centro	IMEP en C/ Arzobispo Loaces, 3
Idioma	Castellano

PROFESORADO	
Nombre	e-mail
Carles Garcia Soler	carles.garcia@protocoloimep.com

2_ CONTEXTUALIZACIÓN

Dentro del sector de la organización de eventos la restauración es un punto clave para alcanzar el éxito. En ocasiones una perfecta ejecución de un servicio de restauración puede minimizar e incluso subsanar errores de otros departamentos implicados en la organización de un evento.

Vivimos en una sociedad cada vez más dinámica y globalizada, por ello es imprescindible, para los profesionales de sector, dar solución inmediata a las múltiples inquietudes y el alto nivel de exigencia de nuestros clientes Proporcionando una rápida respuesta y apostando por un continuo estado de actualización frente a las nuevas tendencias del mercado.

La asignatura Catering y Restauración pretende ofrecer una visión global del sector a las alumnas y los alumnos y ofrecerles las herramientas necesarias para diseñar, producir y evaluar un evento dentro de la empresa de catering y restauración. Desde un simple brindis de inauguración, al diseño y planificación de una gran celebración como podría ser una boda, las barras de un concierto o evento deportivo, la recepción de un acto institucional o la organización de micro-eventos como por ejemplo la organización y contratación de un catering para la organización de un cena en e salón de una vivienda particular.

2.1_Recomendaciones para la asignatura.

Para la correcta asimilación de los contenidos trabajados en la asignatura el alumnado deberá trabajar los contenidos facilitados en el Campus Virtual antes de cada sesión en el aula.

3.1_Competicencias generales (transversales) y Competencias específicas.

1. COMPETENCIAS GENERALES

- 1.1 Capacidad de trabajo en equipo – (Exclusivamente grupo presencial).
- 1.2 Conocimiento adecuado de las administraciones, empresas, instituciones, organismos públicos y organizaciones en general, reglamentaciones y procedimientos necesarios para la realización de trabajos y otras actividades.
- 1.3 Capacidad de análisis de la dimensión social de la actividad y la responsabilidad social y corporativa. Sensibilidad para afrontar temas sociales.
- 1.4 Capacidad para el desarrollo de nuevas líneas, procesos, proyectos y productos.

2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- 2.1 Capacidad para desarrollar proyectos organizativos de eventos mediante la planificación de recursos, herramientas tecnológicas y ajustándose a un presupuesto previo.
- 2.2 Capacidad para desarrollar proyectos organizativos sectoriales

4.1_TEORIA

Unidad didáctica 1. Evolución de la restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.

- 1.1. Historia de la restauración
- 1.2. Características de las empresas de restauración y catering.
- 1.3. Catering y organización de eventos.

Unidad didáctica 2. Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas.

Unidad didáctica 3. Atención al detalle.

Unidad didáctica 4. Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.

- 4.1. La elección del menú.
- 4.2. La importancia de la diversidad.
- 4.3. Ficha técnica y presupuestos.
- 4.4. Comunicación interdepartamental.
- 4.5. Etiqueta y tipologías de servicio en la mesa.

4.2_PRÁCTICA

Los alumnos aplicaran, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados por el profesor a través del material colgado en el Aula Virtual mediante la puesta en común y la discusión a

partir de las actividades de trabajo en grupo y de trabajo autónomo. Varias sesiones prácticas se desarrollaran fuera de aula durante las visitas a empresas líderes en el sector o espacios relacionados con la Restauración o el Catering.

5_ METODOLOGÍA

Durante las primeras clases de la asignatura el alumno recibirá a través del Campus Virtual el material con todos los contenidos que se trabajaran durante el curso en la asignatura de Catering y Restauración. El alumnado deberá trabajar los contenidos facilitados en el Campus Virtual antes de cada sesión en el aula. Transfiriendo de este modo el trabajo de determinados procesos de aprendizaje fuera del aula y utilizando el tiempo de clase, junto con la experiencia de docente, para facilitar y potenciar otros procesos de adquisición **y práctica** de conocimientos dentro del aula.

Se trata de un enfoque integral que combina la instrucción directa con métodos constructivistas, el incremento de compromiso e implicación de los estudiantes con el contenido del curso y mejorar su comprensión conceptual.

Así pues el tiempo de clase se libera para que se pueda facilitar la participación de los estudiantes en el aprendizaje activo a través de preguntas, discusiones y actividades aplicadas que fomentan la exploración, la articulación y aplicación de ideas.

Además, se realizarán visitas de profesionales del sector y se asistirá a espacios en los que se desarrollan actividades vinculadas con los contenidos trabajados.

De forma transversal se trabajará la atención y el respeto a la diversidad, al tiempo que trabajaremos valores fundamentales como la inclusión y la tolerancia.

5.1_PRESENCIAL

Tal y como desarrolla el apartado metodológico de esta guía didáctica las sesiones en clase serán principalmente de carácter práctico. Los alumnos aplicaran, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados por el profesor a través del material colgado en el Aula Virtual mediante la puesta en común y la discusión a partir de las actividades de trabajo en grupo y de trabajo autónomo. Varias sesiones prácticas se desarrollaran fuera del aula durante las visitas a empresas líderes en el sector o espacios relacionados con la Restauración o el Catering.

5.2_DISTANCIA

Los alumnos aplicaran, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados por el profesor a través del material colgado en el Aula Virtual mediante la puesta en común y la discusión a partir de las actividades de trabajo autónomo.

Las sesiones de Black Board serán utilizadas para la realización de supuestos prácticos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados por el profesor a través del material colgado en el Aula Virtual.

5.3_ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En el caso de tener alumnos con alguna discapacidad, cómo se van a trabajar los contenidos con ellos y con los demás.

Los principios en atención a la diversidad a tener en cuenta en el aula son, en líneas generales:

- Favorecer la autonomía y el desarrollo personal dentro del marco de las propias posibilidades.
- Cooperación y ayuda entre los alumnos y el profesor con la finalidad de estimular situaciones propicias para la puesta en común de dudas, soluciones o resultados.

- Propiciar la puesta en común de experiencias y vivencias.
Propiciar la interacción comunicativa entre los alumnos a través del trabajo en parejas o grupos reducidos.

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se espera que alumnas y alumnos una vez finalizado el estudio de la asignatura sean capaces de:

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en los establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.
2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.
3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.
4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.
5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que lo configuran.

7_ SISTEMA DE EVALUACIÓN

7.1_PRESENCIAL

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer trabajos en grupo. Estos trabajos se entregarán antes de la fecha indicada por el profesor y, excepcionalmente, y con justificación probada por el alumno, el último día lectivo del curso y su presentación es obligatoria para asistir al examen final., El examen constará de dos partes, una teórica y una práctica La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

- los exámenes (60%),
- los trabajos de curso (30%),
- y la preparación de la asignatura, el interés, compromiso y la participación inteligente en las clases (10%).

Para poder hacer media es imprescindible obtener un 3 en el examen y un 2 en la media de los trabajos.

Recuperación convocatoria Septiembre. Trabajo + examen teórico.

7.2_DISTANCIA

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer trabajos en grupo. Estos trabajos se entregarán antes de la fecha indicada por el profesor y, excepcionalmente, y con justificación probada por el alumno, el último día lectivo del curso y su presentación es obligatoria para asistir al examen final., El examen constará de dos partes, una teórica y una práctica La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

- los exámenes (60%),
- los trabajos de curso (30%),
- y la preparación de la asignatura, el interés, compromiso y la participación inteligente en las clases (10%).

Para poder hacer media es imprescindible obtener un 3 en el examen y un 2 en la media de los trabajos.

Recuperación convocatoria Septiembre. Trabajo + examen teórico.

8_ PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PARA 4,5 CRÉDITOS

TIPOS DE ACTIVIDADES	HORAS
ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS	37,5
OTRAS ACTIVIDADES AUTÓNOMAS DEL ESTUDIANTE	12,5
CLASES PRÁCTICAS	12,5
SEMINARIOS	5
TRABAJOS EN GRUPO	5
TUTORÍAS	12,5
OTRAS ACTIVIDADES COMPARTIDAS	7,5
PREPARACIÓN CLASES TEORÍA	5
PREPARACIÓN TRABAJOS CLASES PRÁCTICA	10
ESTUDIO EXÁMENES PRUEBAS	5
	112,5

1. _PRESENCIAL

Tema			Semana
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
2, 3 y 5	Unidad didáctica 1. Evolución de la restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1
1, 2, 4 y 5	Unidad didáctica 2. Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1
2, 3 y 4	Unidad didáctica 3. Atención al detalle.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1
1, 2, 4 y 5	Unidad didáctica 4. Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1

2. DISTANCIA

Temas del 1 al 11			Semana 1
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
2, 3 y 5	Unidad didáctica 1. Evolución de la restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
1, 2, 4 y 5	Unidad didáctica 2. Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
2, 3 y 4	Unidad didáctica 3. Atención al detalle.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
1, 2, 4 y 5	Unidad didáctica 4. Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2

9.3_ACTIVIDADES FORMATIVAS

IMEP cuenta con un programa de actividades formativas extracurriculares a disposición del alumno. Toda la información se puede consultar tanto en el campus virtual, como en la página web del título.

10 TUTORIAS

Esta asignatura no tiene un horario determinado de tutorías semanal. El alumno que esté interesado, solicitará al docente a través de correo electrónico, una tutoría personal con el docente ante cualquier duda o aclaración académica que sea necesaria. Tras la recepción del correo, el docente establecerá el horario, fechas y lugar idóneos para su realización.
