

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 del 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 el 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 del 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 del 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 7,5 CRÉDITOS

TIPOS DE ACTIVIDADES	HORAS
ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS	37,5
OTRAS ACTIVIDADES AUTÓNOMAS DEL ESTUDIANTE	24,5
CLASES PRÁCTICAS	24,5
SEMINARIOS	5
TRABAJOS EN GRUPO	5
TUTORÍAS	3,5
OTRAS ACTIVIDADES COMPARTIDAS	7,5
PREPARACIÓN CLASES TEORÍA	18
PREPARACIÓN TRABAJOS CLASES PRÁCTICA	57
ESTUDIO EXÁMENES PRUEBAS	5
	187,5

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.

Como consecuencia de la situación de excepcionalidad provocada por el COVID-19, y ante la necesidad de adaptación del sistema universitario español a la no presencialidad, el desarrollo de la actividad docente correspondiente al segundo cuatrimestre del curso 2019/2020 estará sujeto a los siguientes cambios en la guía docente que se concretan como *adenda a la previamente aprobada para la asignatura*.

METODOLOGÍA DOCENTE

Actividades formativas:

Clases de teoría alumnado presencial: La docencia se imparte en directo en las franjas establecidas para la asignatura en los horarios oficiales de la titulación, con la participación del estudiantado. Se realiza las sesiones a través de la plataforma Black Board. Las sesiones serán grabadas y posteriormente puestas a disposición del estudiantado a través del campus virtual. En las sesiones se trabajaran los contenidos académicos que ya dispone el alumnado desde el inicio del curso escolar, con el fin de resolver dudas, asentar conocimientos y potenciar el intercambio de opiniones en clase. Eso no exime al alumnado de preparar y trabajar los contenidos tal y como especifica la guía didáctica.

Clases de teoría alumnado no presencial: La metodología para el alumnado matriculado en la modalidad de no presencial no sufre ningún cambio con respecto a la guía docente.

Clases prácticas alumnado presencial: Las clases prácticas y salidas de campo serán sustituidas por visitas virtuales a profesionales y ejercicios propuestos por el profesor a través del aula virtual. Que los estudiantes resolverán en sus casas y enviaran posteriormente un informe con capturas que permite evaluar su realización. La adquisición de las competencias correspondientes queda así asegurada.

Clases prácticas alumnado no presencial: Las visitas virtuales de profesionales realizadas a raíz de la no posibilidad de realizar salidas de campo durante este confinamiento le serán facilitadas al alumnado de modalidad no presencial como material complementario, además del ejercicio propuesto por el profesor a través del aula virtual. Que los estudiantes resolverán en sus casas y enviaran posteriormente un informe con capturas que permite evaluar su realización. La adquisición de las competencias correspondientes queda así asegurada.

Tutorías todo el alumnado independientemente de la modalidad escogida para su matriculación: Se realizan, a petición del estudiantado, a través de correo electrónico mediante el e-mail del docente carles.garcia@protocoloimep.com, y se realizaran a través de la sala de tutorías habilitada en el aula virtual del alumnado en el horario acordado por profesor-estudiante. Así mismo se resolverán dudas vía correo electrónico en la dirección antes mencionada.

EVALUACIÓN

Sistema y criterios de evaluación de la asignatura:

La calificación final para el alumnado con **modalidad no presencial** estará compuesta por tres partes:

- los **exámenes NO PRESENCIALES (60%)**, los exámenes se realizarán en la fecha y hora acordada inicialmente a través del aula virtual. Tendrá una duración de 45 minutos máximo y constará de preguntas de múltiple opción y preguntas de verdadero o falso. Así mismo podrán aparecer en el examen preguntas de respuesta corta. Por cada 2 preguntas de múltiple opción contestadas incorrectamente restará una bien. En el caso de las de verdadero o falso, una respuesta mal restará una bien. Aquellas preguntas de respuesta corta incompletas o mal contestadas serán consideradas como no contestadas. (Todas las preguntas tendrán el mismo peso sobre la nota del examen). El examen puntuará sobre la nota final un máximo de 6 sobre 10. (Imprescindible obtener un 3 para poder hacer media. Menos de un 3 en examen implica suspenso en asignatura).

- **Proyecto organización evento (30%)**, (Imprescindible obtener un 2 para poder hacer media con resto de bloques. Menos de un dos de media en este apartado implica suspenso en la asignatura

- 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.

La calificación final para el alumnado con **modalidad presencial** estará compuesta por tres partes:

- los **exámenes NO PRESENCIALES (60%)**, los exámenes se realizarán en la fecha y hora acordada inicialmente a través del aula virtual. Tendrá una duración de 45 minutos máximo y constará de preguntas de múltiple opción y preguntas de verdadero o falso. Así mismo podrán aparecer en el examen preguntas de respuesta corta. Por cada 2 preguntas de múltiple opción contestadas incorrectamente restará una bien. En el caso de las de verdadero o falso, una respuesta mal restará una bien. Aquellas preguntas de respuesta corta incompletas o mal contestadas serán consideradas como no contestadas. (Todas las preguntas tendrán el mismo peso sobre la nota del examen). El examen puntuará sobre la nota final un máximo de 6 sobre 10. (Imprescindible obtener un 3 para poder hacer media. Menos de un 3 en examen implica suspenso en asignatura).

- **los trabajos de curso (30%)**, (Imprescindible obtener un 2 para poder hacer media con resto de bloques. Menos de un dos de media en este apartado implica suspenso en la asignatura

- 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.

Aquellos alumnos con **EVALUACION NO CONTINUA** su nota final dependerá de un único examen que se realizará en la fecha y hora acordada inicialmente a través del aula virtual. Tendrá una duración de una hora y quince minutos máximo y constará de preguntas de múltiple opción y preguntas de verdadero o falso. Así mismo podrán aparecer en el examen preguntas de respuesta corta. Por cada 2 preguntas de múltiple opción contestadas incorrectamente restará una bien. En el caso de las de verdadero o falso, una respuesta mal restará una bien. Aquellas preguntas de respuesta corta incompletas o mal contestadas serán consideradas como no contestadas. (Todas las preguntas tendrán el mismo peso sobre la nota del examen). El examen puntuará sobre la nota final un máximo de 10 sobre 10. Toda nota por debajo de 5 implicara suspender la asignatura. Los contenidos académicos sobre los que se evaluará en el examen están colgados en el aula virtual. Todo el material académico facilitado es susceptible de aparecer en el examen.

[Esta breve *adenda* cumple una doble función:

Primero.- Concreta en cada asignatura los criterios generales aprobados para toda la Universidad respecto a la adaptación de la docencia al formato no presencial para este segundo cuatrimestre: cambios introducidos en la *metodología docente* y el sistema de *evaluación* aplicables en este periodo de excepción (de acuerdo con las *Reflexiones del Ministerio de Universidades, de 4 de abril de 2020, sobre criterios generales para la adaptación del sistema universitario español ante la pandemia del Covid-19, durante el curso 2019-2020*, así como el *Acuerdo de REACU de 3 de abril de 2020, ante la situación de excepción provocada por el COVID-19*)

Segundo.- Hace público y oficializa el cambio de procedimiento evaluador y los criterios que lo condicionan, garantizándose el procedimiento de seguimiento de las titulaciones por los sistemas internos de garantía de la calidad y por las Agencias Evaluadoras]