

CATERING Y RESTAURACIÓN

Grado / Máster en Organización de Eventos,
Protocolo y Relaciones Institucionales
2020-2021

www.protocoloimep.com

1_ DATOS DESCRIPTIVOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
CATERING Y RESTAURACIÓN	

CRÉDITOS	TIPO	CURSO	SEMESTRE
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
LEYRE GARCÍA CATALÁN	Leyre.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 una 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.

2.2_ Mecanismos de Coordinación Docente.

En la actualidad dentro de IMEP, se ha creado la figura del Coordinador del Grado, que recae en la figura del Director de Grado.

Será él quien se encargue de establecer las reuniones necesarias para:

- Coordinar las actividades docentes dentro de una misma área de especialización.
- Compartir recursos y materiales docentes.
- Poner en común criterios que aplican los docentes para evaluar la adquisición.
- Revisar contenidos y métodos para evitar las duplicidades entre asignaturas.
- Intercambiar experiencias docentes.

3_ COMPETENCIAS Y OBJETIVOS

3.1_ Competencias 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 ESPECIFICAS

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_ CONTENIDOS.

4.1_ TEORIA

Unidad didáctica 1. Organización de eventos en catering y restauración

- 1.1. Nuestra responsabilidad como organizadores de eventos
- 1.2. Valores de trabajo en equipo
- 1.3. Equipos de trabajo que intervienen
 - 1.3.1 Sala
 - 1.3.2 Cocina
 - 1.3.3 Comercial y Eventos
 - 1.3.4 Administración
 - 1.3.5 Proveedores externos o servicios propios adicionales
- 1.4. Tipología de eventos en catering y restauración

Unidad didáctica 2. Sistemas de trabajo del organizador de eventos en catering y restauración

- 2.1. Elaboración de ODS (Órdenes de Servicio)
- 2.2. Hostes y atención al cliente

Unidad didáctica 3. Atención al detalle.

- 3.1. Elaboración de presupuestos y menús
- 3.2. Montajes y organización de sala
- 3.3. Etiqueta y Protocolo en la mesa
- 3.4. Creatividad y resolución de problemas

Unidad didáctica 4. Contexto actual de la restauración y sector hostelero en España

- 4.1. Marca España – #Soypatrimonio2020
- 4.2. Sostenibilidad y cambio climático
- 4.3. Crisis Sanitaria COVID-19
- 4.4. Legislación en eventos en el ámbito de la restauración y el catering
- 4.5 Grupos relevantes de catering y restauración en España

4.2_ PRÁCTICA

El objetivo principal de las practicas que se realizarán durante el desarrollo de la asignatura es que el alumno sea capaz de organizar cualquier tipo de evento en el ámbito del catering y restauración una vez finalizado el curso. Por ello el trabajo práctico se llevará a cabo de forma diaria, aplicando en el planteamiento de casos supuestos la teoría que hemos expuesto en el punto anterior de la guía docente.

Asimismo contaremos con algunas charlas y clases magistrales para ampliar los conocimientos ya expuestos.

5_ METODOLOGÍA

5.1_ PRESENCIAL

CLASES TEÓRICAS.

En forma de clases magistrales apoyadas en el análisis de textos, productos audiovisuales y en la exposición por la profesora de sus propias experiencias, circunstancias que permitirá al alumno conocer desde dentro la mecánica organizativa, así como los problemas, dificultades y técnicas aplicables a cada caso y momento.

CLASES PRÁCTICAS.

Los alumnos aplican, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados por la profesora mediante la puesta en común y la discusión a partir de las actividades de trabajo en grupo y de trabajo autónomo.

5.2_ A DISTANCIA

CLASES TEÓRICAS.

El profesor facilitará cada semana el contenido correspondiente, de esta manera el alumno podrá realizar una lectura general del contenido para después iniciar el proceso de comprensión y memorización de los contenidos. Esta técnica de estudio se refuerza con la realización de píldoras audiovisuales formativas por parte de la profesora, que apoye la correcta asimilación de contenidos escritos.

CLASES PRÁCTICAS.

Los alumnos aplican, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales adquiridos. Se realizan actividades de Blackboard entre la profesora y el alumnado a distancia con el fin de resolver dudas y realizar juntos ejercicios prácticos.

5.3_ ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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. Planificar, diseñar y analizar eventos en cualquier espacio y contexto en el ámbito de catering y restauración que se le plantee.
2. Analizar los diferentes equipos de trabajo que intervienen en la organización de eventos y trabajar en conjunción con ellos para que el detalle sea máximo y excelente.
3. Elaborar órdenes de servicio claras y concisas.
4. Hacer uso de la creatividad para aportar valor de marca mediante la organización de eventos en catering y restauración.
5. Trabajar en conexión con el contexto y proyección actual en el ámbito de la organización de eventos y las demandas sociales, medioambientales y legales.

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 de 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/práctico.

7.2_A 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

TIPOS DE ACTIVIDADES	HORAS
ASISTENCIA A CLASES TEORICAS	45
ASISTENCIA A CLASES PRÁCTICAS	20
ASISTENCIA A SEMINARIOS, CHARLAS O CONFERENCIAS RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA	8
PREPARACIÓN CLASES TEÓRICAS	45
PREPARACIÓN TRABAJOS PARA CLAES PRACTICAS	45
ASISTENCIA A TUTORIAS	2,5
ESTUDIO DE PREPARACIÓN EXAMENES	15
VISITA A INSTALACIONES O EMPRESAS	8
REALIZACIÓN DE EXAMENES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS	4
TOTAL VOLUMEN TRABAJO ALUMNO	112,5

8.1_ PRESENCIAL

Temario		
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de evaluación y porcentajes
1-2-4	Unidad didáctica 1. Organización de eventos en catering y restauración	Desarrollado en punto 7.1
1-3-4	Unidad didáctica 2. Sistemas de trabajo del organizador de eventos en catering y restauración	Desarrollado en punto 7.1
1-2-3-4	Unidad didáctica 3. Atención al detalle	Desarrollado en punto 7.1
5	Unidad didáctica 4. Contexto actual de la restauración y sector hostelero en España	Desarrollado en punto 7.1

8.2_ A DISTANCIA

Temario		
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de evaluación y porcentajes
1-2-4	Unidad didáctica 1. Organización de eventos en catering y restauración	Desarrollado en punto 7.2
1-3-4	Unidad didáctica 2. Sistemas de trabajo del organizador de eventos en catering y restauración	Desarrollado en punto 7.2
1-2-3-4	Unidad didáctica 3. Atención al detalle	Desarrollado en punto 7.2
5	Unidad didáctica 4. Contexto actual de la restauración y sector hostelero en España	Desarrollado en punto 7.2

9._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._ TUTORÍAS

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.