

CATERING Y RESTAURACIÓN

Grado en Organización de Eventos,
Protocolo y Relaciones Institucionales
2021-2022

www.protocoloimep.com

1_ DATOS DESCRIPTIVOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
CATERING Y RESTAURACIÓN	

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
Diana Rubio Calero	Diana.rubio@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.

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
- 2.3. Otros materiales a elaborar

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. Hostelería como parte de nuestra marca territorio
- 4.2. Sostenibilidad y cambio climático
- 4.3. 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
- 4.6. Aplicación de nuevas tecnologías

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.

Las clases de Blackboard tendrán una hora de duración aproximadamente y se llevarán a cabo de forma semanal los martes de 11:00h a 12:00h. Estas clases quedarán grabadas.

En el caso de tener algún impedimento para poder impartir la clase, se avisará mediante el foro de noticias con antelación suficiente junto con la nueva fecha de realización.

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. 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.

Estos trabajos serán:

- Tres prácticas a entregar mediante el aula virtual. (20% de la nota práctica, cada una).
- Un proyecto que se irá tutorizando durante toda la asignatura y conformará un 40% de la nota práctica y que finalizará con una

exposición obligatoria del mismo.

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 4 en la media de los trabajos.

No se aceptarán trabajos fuera del campus virtual. El alumno que no entregue en tiempo y forma el trabajo, lo tendrá suspenso. La denominación de los trabajos debe contener el siguiente nombre:

Apellido_Nombre_P1PROEM

Apellido_Nombre_P2PROEM

Los trabajos deben ser entregados en formato PDF

Para evaluación no continua:

El alumno realizará un examen de desarrollo con dos partes, teórica y práctica.

En el escenario de realización de exámenes online motivado por cuestiones derivadas de la COVID19:

Modalidad continua.

El alumno realizará un examen teórico de 10 preguntas en un tiempo máximo de 90 minutos.

Modalidad no continua.

El alumno realizará un examen teórico de desarrollo de 5 preguntas en un tiempo máximo de 120 minutos.

Para convocatoria extraordinaria

El examen extraordinario consistirá, en el caso de la evaluación continua, en un examen teórico de desarrollo de 5 preguntas a realizar en 120 minutos.

El examen extraordinario consistirá, en el caso de la evaluación no continua, en un examen teórico de desarrollo de 5 preguntas a realizar en 120 minutos y en la entrega de un trabajo. Para aprobar la asignatura será necesario aprobar

tanto el examen como el trabajo. (En el caso de que el alumno no acepte la evaluación continua, la calificación se obtendrá del 100% del examen final o

convocatoria extraordinaria).

El Sistema y criterio de evaluación de la asignatura que se ha definido en la guía docente será de aplicación durante todo el curso 2020/21 independientemente del formato de presencialidad.

7.2_A DISTANCIA

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión de casos prácticos, previo estudio individual por parte del alumno. 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.

Estos trabajos serán:

- Tres prácticas a entregar mediante el aula virtual. (20% de la nota práctica, cada una).
- Un proyecto que se irá tutorizando durante toda la asignatura y conformará un 40% de la nota práctica y que finalizará con una exposición obligatoria del mismo.

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 4 en la media de los trabajos.

No se aceptarán trabajos fuera del campus virtual. El alumno que no entregue en tiempo y forma el trabajo, lo tendrá suspenso. La denominación de los trabajos debe contener el siguiente nombre:

Apellido_Nombre_P1PROEM

Apellido_Nombre_P2PROEM

Los trabajos deben ser entregados en formato PDF

Para evaluación no continua:

El alumno realizará un examen de desarrollo con dos partes, teórica y práctica.

En el escenario de realización de exámenes online motivado por cuestiones derivadas de la COVID19:

Modalidad continua.

El alumno realizará un examen teórico de 10 preguntas en un tiempo máximo de 90 minutos.

Modalidad no continua.

El alumno realizará un examen teórico de desarrollo de 5 preguntas en un tiempo máximo de 120 minutos.

Para convocatoria extraordinaria

El examen extraordinario consistirá, en el caso de la evaluación continua, en un examen teórico de desarrollo de 5 preguntas a realizar en 120 minutos mediante el aula virtual.

El examen extraordinario consistirá, en el caso de la evaluación no continua, en un examen teórico de desarrollo mediante el aula virtual de 5 preguntas a realizar en 120 minutos y en la entrega de un trabajo. Para aprobar la asignatura será necesario aprobar tanto el examen como el trabajo. (En el caso de que el alumno no acepte la evaluación continua, la calificación se obtendrá del 100% del examen final o convocatoria extraordinaria).

El Sistema y criterio de evaluación de la asignatura que se ha definido en la guía docente será de aplicación durante todo el curso 2020/21 independientemente del formato de presencialidad.

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

Tema 1			Semana 1
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación de la asignatura + Explicación proyecto	Observación directa-participación	-----

Tema 1			Semana 2
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación tema + debate	Observación directa-participación	-----

Tema 1			Semana 3
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación tema + primera propuesta proyectos	Observación directa	-----

Temas 1	Semana 4
---------	----------

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 5
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 6
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos + entrega 1º práctica	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 7
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	25%

Tema 2 y 3			Semana 8
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 3			Semana 9
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 3 y 4			Semana 10
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 11
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 12
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación temario + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 13
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Exposiciones proyecto	Observación directa	25%

Temas 1,2,3 y 4			Semana 14
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Exposiciones proyecto	Observación directa	----

Temas 1, 2, 3 y 4			Semana 15
-------------------	--	--	-----------

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Repaso de temario completo + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

A DISTANCIA

Tema 1			Semana 1
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación de la asignatura + Explicación proyecto	Observación directa-participación	-----

Tema 1			Semana 2
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación tema + debate	Observación directa-participación	-----

Tema 1			Semana 3
--------	--	--	----------

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación tema + primera propuesta proyectos	Observación directa	-----

Temas 1			Semana 4
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 5
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 6
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos + entrega 1ª práctica	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 7
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	25%

Tema 2 y 3			Semana 8
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 3			Semana 9
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 3 y 4			Semana 10
------------	--	--	-----------

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 11
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 12
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Presentación tema + ejercicios prácticos	Observación directa	-----

Tema 4			Semana 13
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje

1-2-3-4- 5	Exposiciones proyecto	Observación directa	25%
------------	-----------------------	---------------------	-----

Temas 1,2,3 y 4			Semana 14
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Exposiciones proyecto	Observación directa	----

Temas 1, 2, 3 y 4			Semana 15
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
1-2-3-4- 5	Repaso de temario completo	Observación directa	-----

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.

9.-BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

9.1_GENERAL

- Edward de Bono: Seis sombreros para pensar. Editorial Paidós.
- Renée Mauborgne y W. Chan Kim: El concepto de la estrategia del océano azul, Gestión y Marketing. Cincuenta Minutos Editorial.
- Nestor Luján: Historia de la Gastronomía. Editorial Debate.
- Yonel Gómez Benítez: Manual de etiqueta y protocolo en la mesa (Manuales). Arcopress Ediciones,
- María del Pilar Muiños Morales: Protocolo en las comidas. Ediciones Protocolo, Colección Área de Formación nº4.
- Charles Spence: Gastrofísica, la nueva ciencia de la comida. Editorial Paidós.
- Shana Faust: Handmade Weddings. Chronical books.
- Abel Valverde: Host, La importancia de un buen servicio en sala (Ensayo). Planeta Gastro.
- David Rubert: La cuenta, por favor. La gestión de negocios en restauración. Planeta Gastro.
- Christoph Ribbat: En el restaurante, porque la comida no es lo único que sucede en las cocinas. Planeta Gastro.