

# CATERING Y RESTAURACIÓN

Grado en Organización de Eventos,  
Protocolo y Relaciones Institucionales  
2022-23

[www.protocoloimep.com](http://www.protocoloimep.com)

## 1\_ DATOS DESCRIPTIVOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA
CATERING Y RESTAURACIÓN

CRÉDITOS	TIPO	CURSO	SEMESTRE
6 ECTS	BÁSICA	SEGUNDO	SEGUNDO

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

## 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.

Así mismo 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 artículos y casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer un trabajo en grupo. Estos trabajos se entregarán antes del último día lectivo del curso y su presentación es obligatoria para asistir al examen final. Asimismo, todos los alumnos, en grupos, participarán de forma consecutiva en la preparación de los seminarios quincenales sobre Historia de Nuestro Tiempo, en los que realizarán una exposición oral sobre el tema seleccionado a partir del análisis de material de prensa.

El examen constará de dos partes, una teórica (2/3 de puntuación), y una práctica (1/3 de puntuación). 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 los seminarios y la participación inteligente en las clases (10%).

Estos trabajos serán:

Trabajo Obligatorio 40%  
Pruebas escritas individuales 60%  
Participación activa 10%

exposición obligatoria del mismo.

**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 2022/23 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 artículos y casos prácticos a través del aula virtual, previo estudio individual por parte del alumno. Se establecerán tutorías virtuales.

El examen constará de dos partes, una teórica (2/3 de puntuación), y una práctica (1/3 de puntuación). La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta: - los exámenes (60%), - los trabajos de curso (30%), - y la participación inteligente en el aula virtual (10%).

Trabajo Obligatorio 40%

Pruebas escritas individuales 60%

Participación activa 10%

**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

### PRESENCIAL:

TIPOS DE ACTIVIDADES	HORAS
CLASES TEÓRICAS	30
OTRAS ACTIVIDADES	13,3

<b>CLASES PRÁCTICAS</b>	<b>30</b>
<b>SEMINARIOS</b>	<b>10</b>
<b>TRABAJOS EN GRUPO</b>	<b>15</b>
<b>TUTORÍAS</b>	<b>3,3</b>
<b>OTRAS ACTIVIDADES.TAREAS COMPARTIDAS</b>	<b>15</b>
<b>PREPARACION CLASES TEORÍA</b>	<b>13,3</b>
<b>PREPARACIÓN TRABAJOS CLASES PRÁCTICAS</b>	<b>10</b>
<b>ESTUDIO DE EXÁMENES</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL VOLUMEN TRABAJO ALUMNO</b>	<b>150</b>

**DISTANCIA:**

<b>TIPOS DE ACTIVIDADES</b>	<b>HORAS</b>
<b>CLASES TEÓRICAS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>30</b>
<b>OTRAS PRACTICAS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>30</b>
<b>SEMINARIOS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>15</b>
<b>TRABAJOS EN GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>8,3</b>
<b>TUTORÍAS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>18,3</b>
<b>OTRAS ACTIVIDADES: TAREAS COMPARTIDAS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>6,7</b>
<b>PREPARACION CLASES DE TEORÍA GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>6,7</b>
<b>PREPARACION TRABAJOS CLASES PRACTICAS GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>13,3</b>
<b>ESTUDIO DE EXÁMENES GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>10</b>
<b>OTRAS ACTIVIDADES GRUPO A DISTANCIA</b>	<b>11,7</b>
<b>TOTAL VOLUMEN TRABAJO ALUMNO</b>	<b>150</b>

**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 1º práctica	Observación directa	-----

Tema 2			Semana 7
Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje

<b>1-2-3</b>	<b>Presentación tema + ejercicios prácticos</b>	<b>Observación directa</b>	<b>25%</b>
--------------	---	----------------------------	------------

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

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

<b>Tema 3 y 4</b>			<b>Semana 10</b>
<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>Actividad Práctica/ Metodología</b>	<b>Sistema de Evaluación</b>	<b>Porcentaje</b>

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.