



Centro adscrito a



**UNIVERSITAS**  
*Miguel Hernández*

# Guía Docente 2023/2024

## CATERING Y RESTAURACIÓN

Modalidad: Presencial – A distancia

**Grado en Organización de Eventos,  
Protocolo y Relaciones Institucionales**

## CATERING Y RESTAURACIÓN

CURSO	MÓDULO	MATERIA	CARÁCTER	SEMESTRE	CRÉDITOS
2º	Organización de eventos	Actos protocolarios	Obligatoria	Segundo	6 ECTS

**Titulación:** Grado Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales

**Centro:** IMEP en C/Arzobispo Loaces, 3 (Alicante)

**Idioma:** Castellano

**Horario de atención a los alumnos:** Jueves de 9 a 10 h, previa solicitud de cita vía email.

### 1. Profesorado

Oscar Carrión López: [oscar.carrion@protocoloimep.com](mailto:oscar.carrion@protocoloimep.com)

Horario	Salidas académicas/ Visitas al centro	Exámenes
Jueves de 10:00 a 14:00 hs	<b>Salida:</b> Taller de Restaurante <b>Fecha:</b> Por determinar	Ordinaria presencial 13 de Junio
	<b>Salida:</b> Iniciación a la cata de vinos <b>Fecha:</b> Por determinar	Ordinaria a distancia 30 de Mayo
		Extraordinaria presencial 3 de Septiembre Extraordinaria a distancia 3 de Septiembre

## Recomendaciones para la asignatura

- Leed la guía docente con detenimiento.
- Resolved cualquier cuestión relacionada con la materia con la mayor antelación posible para que podáis planificar vuestro trabajo de la manera más adecuada.
- Prestad atención a las recomendaciones del profesorado sobre los materiales complementarios.
- Se recomienda leer previamente el contenido teórico y práctico publicado en la plataforma virtual al inicio de curso para una mejor asimilación del contenido.
- Revisad la bibliografía recomendada.
- Cumplid escrupulosamente los plazos de entrega tanto de tareas como de las prácticas.

### ***En la Modalidad a Distancia, además:***

- Leed previamente el contenido teórico y práctico publicado en la plataforma virtual antes de la visualización de las diferentes píldoras formativas.
- Remitid vía e-mail las posibles dudas que puedan surgir tras la lectura del temario o prácticas, para que puedan ser resueltas a través del correo electrónico.
- Visualizad las píldoras formativas del campus virtual para una mejor comprensión y asimilación del contenido.

## 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.

## 2. Descripción de la asignatura

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.

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.

## 3. Competencias básicas, generales y específicas

### *a. Competencias básicas y generales*

CG3 - 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.

CG5 - Capacidad de análisis de la dimensión social de la actividad y la responsabilidad social y corporativa. Sensibilidad para afrontar temas sociales.

CG6 - Capacidad para el desarrollo de nuevas líneas, procesos, proyectos y productos.

CG11 - Capacidad de trabajo en equipo - Exclusivamente grupo presencial.

### *b. Competencias específicas*

CE7 - Capacidad para desarrollar proyectos organizativos de eventos mediante la planificación de recursos, herramientas tecnológicas y ajustándose a un presupuesto previo.

CE8 - Capacidad para desarrollar proyectos organizativos sectoriales.

## 4. Contenidos

### Clases teóricas

#### TEORÍA

##### **Tema 1. Introducción a la Restauración Profesional.**

- 1.1 Historia de la Cocina
- 1.2 Estructura del mercado de la restauración

##### **Tema 2. Organización del departamento de Banquetes.**

- 2.1 Rentabilidad del Banquete.
- 2.2 Organización comercial de un departamento de banquetes.
- 2.3 Toma de Datos y Contrato de prestación de servicio
- 2.4 La orden de servicio (ODS)
- 2.5 La preparación de la sala de Banquetes.
- 2.6 El protocolo en los Banquetes.
- 2.7 El post servicio de Banquetes.
- 2.8 Documentación necesaria post Banquetes.
- 2.9 Organización del personal de Banquetes.

##### **Tema 3. Organización de Restaurantes.**

- 3.1 Organización de los servicios de restauración comercial.
- 3.2 Tipos de servicio de restauración.
- 3.3 Material, decoración y protocolo de servicio.
- 3.4 El menú en general.
- 3.5 El túnel de ventas en restauración. Venta sugerida
- 3.6 La carta del restaurante, atención al cliente.
- 3.7 La comida de negocios.

### Clases prácticas

Durante toda la asignatura se realizará una parte práctica, a través de la presentación de casos reales, para asentar conceptos y avanzar en los propósitos de la asignatura. Para ello, se podrán iniciar en clase los diferentes talleres y/o prácticas relacionadas con la materia impartida por el docente. o bien por la participación de algún invitado presencial, por videoconferencia o visita a un establecimiento de hostelería.

## PRÁCTICA

Tema 2. Realización de un trabajo en grupo sobre organización de un evento.  
Realización de un perfil en la red de negocios LinkedIn.

Tema 3. Realización de un taller de introducción a la enología y un taller de restaurante.

## 5. Metodología

### Presencial

#### Clases Teóricas

La metodología empleada para esta asignatura será de sesiones presenciales en las que se combinarán exposiciones teóricas, participación de profesionales externos mediante visitas al centro o por videoconferencia. Todo ello, con la finalidad de promover dinámicas de participación. Igualmente, se fomentará el aprendizaje autónomo a través de la investigación y el trabajo individual mediante técnicas que potencien la creatividad, la participación y el interés por los diferentes temas tratados.

#### Clases Prácticas

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

### A distancia

#### Clases Teóricas

En la modalidad a distancia, la única variación metodológica será que las sesiones presenciales se añaden distintos videos resumen de los distintos temas, más conexión en directo a la clase presencial y grabación de la clase. El resto de los aspectos metodológicos es idéntico al planteado en las sesiones presenciales.

- **Lección 0:** Presentación de la asignatura. Historia de la Cocina.
- **Lección 1:** Estructura del mercado. Organización del departamento.
- **Lección 2:** Rentabilidad del banquete.
- **Lección 3:** Organización comercial del departamento.

- **Lección 4:** Toma de datos, el contrato de prestación de servicio, la ODS
- **Lección 5:** La preparación de la sala de Banquetes 1
- **Lección 6:** La preparación de la sala de Banquetes 2
- **Lección 7:** El protocolo en los banquetes. El post servicio.
- **Lección 8:** Presentación tarea organización de eventos
- **Lección 9:** Organización de un restaurante, tipos de servicio.
- **Lección 10:** Material, decoración y protocolo de servicio.
- **Lección 11:** El menú en general. La comida de negocios
- **Lección 12:** Carta de restaurante, atención al cliente y túnel de ventas

Además, a petición de los alumnos se realizarán blackboards para la resolución de dudas y exposición teórica de contenidos. Será necesaria la asistencia del alumnado a distancia para llevarlas a cabo.

### **Clases Prácticas**

Los alumnos aplicarán, a través de casos reales o simulados, los conocimientos conceptuales y procedimentales explicados y analizados por el docente a lo largo del temario, mediante la puesta en común y la discusión a partir de las actividades de trabajo en grupo y de trabajo autónomo.

## **6. 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 el alumnado y el docente con la finalidad de estimular situaciones propicias para la puesta en común de dudas, soluciones o resultados.
- Promover la puesta en común de experiencias y vivencias.
- Facilitar la interacción comunicativa entre el alumnado a través del trabajo en parejas o grupos reducidos.

## **7. Resultados de aprendizaje**

Los alumnos de la asignatura “Catering y Restauración” obtendrán los siguientes resultados de aprendizaje:

1. Adquirir las competencias necesarias para gestionar una correcta gestión de los eventos de restauración.
2. Reconocer los principales indicadores que son necesarias para analizar correctamente un plan de evento en restauración.
3. Contextualizar y comprender las tareas y procesos de la organización de eventos de restauración de cualquier tipología.

4. Plantear el diseño del evento más apropiado según los intereses y objetivos de la entidad o institución que lo requiera.
5. Desarrollar las capacidades propias de un Director/a de Eventos de restauración para la correcta ejecución, gestión y organización del trabajo.
6. Diseñar un evento de restauración en relación con la ubicación espacial del equipamiento e instalaciones requeridos.
7. Conocer el material, equipamiento e instalaciones de para la producción de los eventos de restauración.

## 8. Sistema de evaluación

### Presencial

#### Convocatoria Ordinaria - Evaluación Continua

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión de artículos, talleres, casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer un trabajo en grupo.

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

#### Convocatoria Ordinaria - Evaluación No Continua

La calificación final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión de artículos, talleres, casos prácticos y una prueba escrita individual:



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### Convocatoria Extraordinaria - Evaluación Continua

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### Convocatoria Extraordinaria - Evaluación No Continua

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### Común para todos los tipos de evaluaciones

### **8.1. Pérdida del derecho de evaluación continua**

Perderá el derecho a la evaluación continua, todo aquel alumno/a que tenga 4 faltas (no justificadas), o aquel cuya media ponderada antes de examen, no supere la nota de 3 puntos sobre 6. En ese caso, en la convocatoria de junio el alumno/a que haya perdido el derecho de evaluación continua se evaluará mediante un examen teórico y práctico.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria Extraordinaria, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

#### **Talleres, seminarios y prácticas:**

- Al inicio del curso, se publicará en la plataforma virtual, todas las tareas a desarrollar, así como las fechas máximas de entrega. Las entregas se realizarán a través de la misma plataforma. En caso de que alguna tarea no se entregue en tiempo y forma, o se entregue fuera de plazo, no será evaluada y se obtendrá la calificación de 0 en esa tarea específica.
- Las faltas de ortografía en los trabajos y el no cumplimiento con las normas de estilo propuestas, serán aspectos penalizados en las calificaciones (entre un 5% y un 15% menos). Además, el plagio total o parcial, así como el uso de la inteligencia artificial, conllevará la sanción correspondiente por parte del centro educativo y la pérdida de la convocatoria correspondiente.

## **A distancia**

### **Convocatoria Ordinaria - Evaluación Continua**

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión de artículos, talleres, casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer un trabajo en grupo.

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### **Convocatoria Ordinaria - Evaluación No Continua**

La calificación final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión de artículos, talleres, casos prácticos y una prueba escrita individual:

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### **Convocatoria Extraordinaria - Evaluación Continua**

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### **Convocatoria Extraordinaria - Evaluación No Continua**

La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Trabajos obligatorios	30 %
Participación activa	10 %
Pruebas escritas individuales	60 %

El examen constará de una prueba de respuestas múltiples, y preguntas a desarrollar.

### Común para todos los tipos de evaluaciones

#### PÉRDIDA DEL DERECHO DE EVALUACIÓN CONTINUA:

Perderá el derecho a la evaluación continua, todo aquel alumno/a que tenga 4 faltas (no justificadas), o aquel cuya media ponderada antes de examen, no supere la nota de 3 puntos sobre 6. En ese caso, en la convocatoria de junio el alumno/a que haya perdido el derecho de evaluación continua se evaluará mediante un examen teórico y práctico.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria Extraordinaria, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

#### Talleres, seminarios y prácticas:

- Al inicio del curso, se publicará en la plataforma virtual, todas las tareas a desarrollar, así como las fechas máximas de entrega. Las entregas se realizarán a través de la misma plataforma. En caso de que alguna tarea no se entregue en tiempo y forma, o se entregue fuera de plazo, no será evaluada y se obtendrá la calificación de 0 en esa tarea específica.
- Las faltas de ortografía en los trabajos y el no cumplimiento con las normas de estilo propuestas, serán aspectos penalizados en las calificaciones (entre un 5% y un 15% menos). Además, el plagio total o parcial, así como el uso de la inteligencia artificial, conllevará la sanción correspondiente por parte del centro educativo y la pérdida de la convocatoria correspondiente.

## 9. Planificación de actividades de aprendizaje

### Modalidad presencial

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS
Clases teóricas	30
Otras actividades	13,33
Clases prácticas	30
Seminarios	10
Trabajos en grupo	15
Tutorías	3,33
Otras actividades: tareas compartidas	15
Preparación clases teoría	13,33
Preparación trabajos clases práctica	10
Estudios exámenes	10
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

### Modalidad a distancia

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS
Clases teóricas	30
Otras actividades	11,66
Clases prácticas	30
Seminarios	15
Trabajos en grupo	8,33
Tutorías	18,33
Otras actividades: tareas compartidas	6,66
Preparación clases teoría	6,66
Preparación trabajos clases práctica	13,33
Estudios exámenes	10
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

## Cronograma

Semanas	Tema	Resultado del aprendizaje	Actividad práctica/metodología	Sistema de evaluación	Porcentaje
1	1	1,2,3,4,5,6,7	Presentación asignatura Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
2	1	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
3	2	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
4	2	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
5	3	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
6	3	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
7	4	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
8	4	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
9	5	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
10	5	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
11	6	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
12	6	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
13	7	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
14	7	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%
15	8	1,2,3,4,5,6,7	Clase teórico-práctica	Evaluación continua	3,33%

### Actividad extraordinaria

Semanas	Tema	Resultado del aprendizaje	Actividad práctica/metodología	Sistema de evaluación	Porcentaje
16	Examen final	1,2,3,4,5,6,7	Examen Final	Evaluación continua	50%

### 10. Bibliografía recomendada

- 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.
- Gastrofísica, la nueva ciencia de la comida. Charles Spence:
- Handmade Weddings. Chronical books. Shana Faust:
- Professional Catering: The Modern Caterer's Complete Guide to Success. Stepehn Shiring
- El arte de la prudencia. Baltasar Gracián.
- Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Jesús Felipe Gallego
- Abel Valverde: Host, La importancia de un buen servicio en sala. 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.

Gastronomía & Cía - <https://gastronomiaycia.republica.com/>

Eventoplus - <https://www.eventoplus.com/>

Zanky Bodas - <https://www.zanky.es/bodas>

Protocolo.org - <http://www.protocolo.org/>

Infohoreca: <https://www.infohoreca.com/>

Gourmets - <http://www.gourmets.net/>

Diego Coquillat <https://www.diegocoquillat.com/>

Eva Ballarín <https://www.evaballarín.com/>

Eloy Rodríguez <https://eloyrodriguez.com/>

## 11. Actividades formativas

IMEP cuenta con un programa de actividades formativas extracurriculares a disposición del alumnado. Toda la información se puede consultar tanto en el campus virtual, como en la página web del título [www.protocoloimep.com](http://www.protocoloimep.com).

## 12. Tutorías

### Modalidad presencial

Esta asignatura no tiene un horario determinado de tutorías semanal. El alumnado que esté interesado deberá solicitar al docente a través de correo electrónico, una tutoría personal con el docente para resolver cualquier duda o aclaración académica que sea necesaria. Tras la recepción del correo, el docente establecerá el horario y fecha idónea para la realización. La tutoría tendrá lugar en la sede de IMEP en Alicante, en la 7ª planta (despacho Dirección Esatur Servicios).

### Modalidad a distancia

En el caso de la modalidad a distancia, se seguirá el mismo procedimiento que en el caso anterior, salvo en lo referente al lugar de realización de la tutoría, ya que, en esta modalidad, la tutoría se realizará mediante vídeo conferencia