

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Administración de Alimentos y Bebidas
-------------	---------------------------------------

Tipo:	Optativa
-------	----------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	3
--------	---

Código:	1476
---------	------

Periodo docente:	Quinto semestre
------------------	-----------------

Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
----------	--

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Guillermo Tomás Burgers Díaz	guillermo.diaz@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso explora los principios y prácticas fundamentales de la gestión del “Departamento de Alimentos y Bebidas”. Su principal propósito es examinar la eficiencia operativa desde la producción al servicio de alimentos y bebidas en la hostelería internacional. Asimismo, se desarrollarán los diferentes aspectos de gestión incluyendo las funciones, operaciones y organización del departamento de alimentos y bebidas, el manejo y trato de los clientes, y los sistemas de control en un establecimiento hostelero.

Durante el curso se explica el funcionamiento del departamento compras, técnicas en marketing de alimentos y bebidas y ventas basadas en el diseño, planificación y control del menú así como los diferentes puntos de venta en un hotel. Todo ello teniendo en cuenta las tendencias del mercado.

Como en todos los departamentos/negocios relacionados con la hostelería, hay un pilar subyacente sobre el que se construye todo: el cliente al acogemos y servimos.

Todo profesional de este sector tiene la responsabilidad de prestar un servicio excelente mediante la creación de experiencias que apelen a los sentidos del cliente para no ser olvidadas. Cualquier persona que se embarque en este sector debe tener interiorizada dicha responsabilidad y la excelencia debe ser su máxima.

Las personas y las interacciones entre ellas son el eje de este sector, pero esto no solo se refiere a los clientes a los que los estudiantes de esta asignatura servirán en el futuro, sino también a las personas con las que trabajarán. Valores como la lealtad, el respeto, la disciplina y la responsabilidad serán esenciales para tener éxito en este sector. No somos simples profesionales o empleados, somos anfitriones, abrimos nuestros brazos a personas desconocidas y les brindamos la calidez de nuestra hospitalidad.

OBJETIVO

OBJETIVO

Al final del curso, el estudiante:

- Comprender la complejidad de la industria hotelera identificando el tamaño y el alcance de las operaciones de alimentos y bebidas y las responsabilidades clave de los gerentes de alimentos y bebidas.
- Habrá adquirido el conocimiento de los elementos críticos de la operación y gestión del servicio de alimentos y bebidas.
- Estará familiarizado con los conceptos teóricos del control de costes de alimentos y bebidas y comprenderá algunos de los ratios operativas básicos y el valor de un programa de compras.
- Deberá tener un conocimiento profundo de cómo funciona el departamento de alimentos y bebidas dentro de un hotel.
- Comprenderá el proceso de contratación de personal
- Comprenderá los conceptos básicos de ventas y marketing para las operaciones de A&B en un hotel.
- Comprenderá el principio de calidad en A&B y los desafíos a los que la gerencia se enfrenta al buscarlo.
- Sabrá cómo funciona la ingeniería de menús, cómo diseñar un menú y cómo se pueden tomar decisiones estratégicas respecto al mismo.

Todo lo anterior será explicado y puesto en práctica bajo un enfoque humano y apelando a los sentidos tanto de los clientes como de los compañeros de una manera sensata y sensible. Los estudiantes interiorizarán los conceptos teniendo en cuenta que no son solo empleados o profesionales de la hostelería, son anfitriones con una misión; dar la bienvenida al extraño y presentarle experiencias que evoquen emociones que nunca olvidarán.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

CONOCIMIENTOS PREVIO

La Gestión de Alimentos y Bebidas es una continuación de la asignatura "Servicio de Alimentos y Bebidas" que se impartió durante el primer curso. El alumno debe estar familiarizado con temas como:

1. Servicio de alimentos y bebidas
2. Sectores de alimentos y bebidas del hotel
3. Conocimiento del producto
4. Procedimientos y operaciones del restaurante
5. Promoción y venta de productos
6. Control de costes y contabilidad

Aunque todos estos conceptos se han cubierto en el curso anterior, serán revisados y puestos en práctica a lo largo del curso.

CONTENIDOS

CONTENIDOS

1. Introducción a las operaciones y la gestión de alimentos y bebidas
2. El sector de la restauración
3. Desarrollo del concepto
4. El menú: comida y bebida
5. Operaciones de alimentos y bebidas: compra y almacenamiento
6. Control de alimentos y bebidas
7. Áreas operativas, dotación de personal, programación
8. Gestión de la calidad en las operaciones de alimentos y bebidas

ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍA / ACTIVIDADES FORMATIVAS

CLASES MAGISTRALES PRESENCIALES: A diferencia de la clase magistral clásica, donde el peso principal recae en el profesor, en la clase magistral participativa queremos que el alumno pase de un rol pasivo a uno activo, fomentando su participación. Esto requiere una buena estructura de contenidos, una exposición clara del profesor y ser capaz de mantener la atención e interés del alumno, fomentando su participación y curiosidad dando sugerencias, preguntas, lecturas, etc.

TRABAJO INDEPENDIENTE: Con este enfoque el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Buscará sus necesidades de aprendizaje, formulará metas de aprendizaje, identificará los recursos que necesita para aprender, elegirá e implementará estrategias de aprendizaje adecuadas y evaluará los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte en guía, facilitador y fuente de información que ayuda en el estilo de autoaprendizaje. Esta metodología será de especial interés para el desarrollo de habilidades relacionadas con la autoinvestigación.

TRABAJO EN EQUIPO COOPERATIVO: El número de alumnos de cada clase permite trabajar en grupos reducidos. El trabajo en equipo cooperativo se define como "estrategias de instrucción en las que los estudiantes se dividen en grupos pequeños y se evalúa la productividad del grupo", lo que demuestra tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva.

CASOS DE ESTUDIO Y EJERCICIOS: Aprendizaje basado en problemas, casos o situaciones reales de gestión y en proyectos. Esta técnica de aprendizaje activo, se enfoca en la investigación que cada estudiante necesita hacer sobre un problema real y específico. Ayuda a los estudiantes a adquirir los conceptos básicos para un aprendizaje de tipo inductivo.

AULA INVERTIDA: En un aula invertida, los estudiantes preparan la clase por su cuenta y luego pasan el tiempo de la clase trabajando en proyectos.

SISTEMA TUTORIAL: Incluye entrevistas, grupos focales, autoevaluación e informes tutoriales.

INVESTIGACIÓN: Buscar información específica de diversas fuentes y documentos, analizar y sintetizar datos y sacar conclusiones, solo o en colaboración con otros investigadores o departamentos fuera del aula.

NOTA: Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Master Lessons and professional lecture 45h Case-Study Method and Class Discussion 5h Team and individual work presentations 5h Outdoor complementary activities 5h	Study of successful practices and cases 40h Independent work, adapting class-notes and visits knowledge 20h Development and research of class-based-concepts 15h Visit to F&B outlets 15h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración

Competencias específicas

Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa

Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

By the end of the course, the student will be able to define key skills of food and beverage managers and assign and organize a list of duties and responsibilities as well as design an organization chart with a job description.

Explain and design the nature of the meal experience and develop the consumer-product relationship and outlets by different cases of studies focused on identifying challenges in contemporary settings where culture and community values impact on the demand.

The student will acquire knowledge of quality service in Food and Beverage, through practical examples and study cases that exemplify how quality management works in practice and how the levels service will depend on the needs and expectations of customers.

Recognize the value of a purchasing schedule to management by designing a purchasing and storage schedule and taking into consideration different factors: stock turnover, provision of F&B products and control of stock and monitoring F&B prices to achieve competitive rates.

Analyse and design food and beverage control methods. Understand how a break-even analysis works and how it affects the budget.

The student will have acquired the habit of reading news related to the sector and therefore be aware of recent trends in a food and beverage sector. This habit will help them understand and identify the influence of marketing and social media on consumer behavior and be able to adapt to it in advance.

The student will be able to design and analyse a menu through: menu engineering, attending to the profitability and popularity and Omnes Principles; and adopt and design different pricing policies bases on costs and demand.

The student will be able to plan and organize the process of staff recruitment as well as to schedule staff members for an F&B department by taking into account the process of supervision and communication, based on the needs of services in each outlet.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

ALUMNOS CON EVALUACIÓN CONTINUA:

Todo examen que haga parte de la evaluación continua estará sujeto a los términos de evaluación contenidos en la Política de administración de empresas.

Exámenes escritos u orales, con preguntas de ensayo, tipo test o respuesta corta: Peso 50%

Actividades y ejercicios diarios (individuales o en equipo): Peso 15%

Proyecto transversal: Peso 25%

Asistencia, participación y actividades en el aula: 10%

Con el fin de garantizar la continuidad en el esfuerzo y trabajo de la asignatura durante todo el semestre, el alumno no aprobará la asignatura a menos que obtenga una nota media de 5 sobre 10 en la evaluación continua y obtenga una nota de 5 sobre 10 en la examen final.

EXENCIÓN O DISPENSA ACADÉMICA:

Los alumnos que por causa justificada (problemas de salud o cualquier otro asunto importante) y siempre con el acuerdo y la aprobación del director académico, no puedan asistir a las clases programadas, serán evaluados solo con el examen teórico escrito y el caso práctico. En este caso el examen escrito y el caso práctico tendrán un peso del 50% cada uno.

ESTUDIANTES DE SEGUNDA MATRÍCULA O POSTERIORES:

Los alumnos de segunda o subsiguientes matrículas tendrán las dos opciones antes mencionadas, es obligatorio comunicar la opción elegida al profesor al inicio del semestre.

El alumno no podrá aprobar la asignatura con una sola evaluación.

EXAMEN EXTRAORDINARIO:

En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media con la calificación del examen si esta es igual o mayor que 5

NOTA:

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

En caso de que las clases físicas se cancelen por motivos de fuerza mayor se reanudarán en línea, lo que significa que los criterios de evaluación seguirán siendo los mismos y todos los aspectos anteriores (Asistencia y participación, el trabajo individual y en equipo, los exámenes, las actividades diarias y los ejercicios ...). A menos que exista una situación de fuerza mayor como la descrita anteriormente, los exámenes serán presenciales siempre y cuando la situación sanitaria lo permita.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

B.Davis, A. Lockwood, S.Stone.Food and beverage management. Fifth Edition

Complementaria

Lendal H & Luciani, Valentino (1996) Presenting service: the ultimate guide for the foodservice professional. New York: Jon Wiley & Sons

John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes; Food and beverage service, 9th edition (2014) . London: Hodder Education

Paul R. Dittmet and Gerald G. Griffin; Food, Beverage and Labor Cost Controls for Hotels and Restaurants, Fourth Edition

Gordon Gee; Calculations for hospitality and Catering, Third Edition