

Contenidos de referencia para el módulo “Proyecto de Dirección en servicios de Restauración” del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección en servicios de restauración.

1. Estudio de la organización empresarial de la dirección de servicios en restauración.

Estructura y organización empresarial del sector de restauración.

Actividad de la empresa y su ubicación en el sector.

Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

Tendencias del sector: productivas, económicas, organizativas, de empleo y otras.

Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.

Determinación de las relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

Evaluación de estrategias de comercialización acordes con el sector, el tipo de producto.

Estudio de la aplicación de nuevas tecnologías y recursos aplicables a cada tipo de producto-servicio.

Convenio colectivo aplicable al ámbito profesional.

Sistemas de calidad y seguridad aplicables en el sector.

Elaboración de anteproyectos relacionados con el sector de servicios en restauración.

Análisis de la realidad local, de la oferta empresarial del sector de restauración y del contexto en el que se va a desarrollar el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

2. Planificación del proyecto de dirección de servicios en restauración.

Recopilación de información.

Estructura general de un proyecto.

Elaboración de un guión de trabajo.

Planificación de la ejecución del proyecto: objetivos, contenidos, recursos, metodología, actividades, temporalización y evaluación.

Estudio de la legislación relacionada con el sector, seguridad, etc.

Viabilidad y oportunidad del proyecto.

Revisión de la normativa aplicable.

3. Inventario de recursos necesarios para la implementación o ejecución del proyecto.

Definir los recursos administrativos, técnicos y humanos necesarios para la ejecución del proyecto.

Secuenciación y planificación de actividades.

Elaboración de instrucciones de trabajo.

Elaboración de un plan de prevención de riesgos.

Cumplimiento de normas de seguridad y ambientales.

Indicadores de garantía de la calidad de proyectos.

Viabilidad presupuestaria.

4. Evaluación y control de proyecto.

Propuesta de soluciones a los objetivos planteados en el proyecto y justificación de las seleccionadas.

Definición del procedimiento de evaluación del proyecto.

Determinación de las variables susceptibles de evaluación.

Documentación necesaria para la evaluación del proyecto.

Control de calidad de proceso y producto final.

Determinación de los sistemas de control y corrección de las desviaciones del proyecto inicial.

Registro de resultados.

5. Diseño, elaboración y defensa del proyecto:

La presentación y defensa de un proyecto:

Documental.

Formato digital.

La Imagen Corporativa.

Técnicas de comunicación, empatía y asertividad.

Técnicas de presentación de un proyecto utilizando adecuadamente las T.I.C.

Técnicas de exposición y defensa de un proyecto.