Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

Direcció i Gestió d'Hotels i Restaurants

5a Edició
Codi: 180508
Tipologia: Màster
Crèdits: 60.00
Idioma: Català
Data d'inici: 15/10/2018
Data darrera sessió presencial: 06/06/2019
Data de finalització: 25/06/2019

Horari: Dimarts i dijous en setmanes alternes de 16 a 18.30 h, de 16 a 18 h o de 16 a 19 h, segons l'assignatura.
Lloc de realització: Escola Universitària Formatic Barcelona (Passeig de Gràcia, 66 i 71)
Places: 25

Preus i descomptes

Preu: 4.500 €

Presentació

El contingut i desenvolupament d'aquest Màster en Direcció i Gestió d'Hotels i Restaurants s'ajusta en tot moment a les exigències i demandes professionals que els titulats necessiten sobretot per al seu exercici professional.
L'activitat turística, tant el sector de l'hoteleria com el de la restauració, són un dels motors econòmics principals de les societats actuals i és imprescindible per tal d'oferir un servei i instal·lacions de qualitat comptar amb professionals que no només hagin obtingut una capacitació en els seus estudis de grau, sinó que hagin completat la seva formació amb uns estudis especialitzats com són els que s'ofereixen en aquest Màster.

Objectius

Proporcionar als estudiants totes les eines necessàries per poder fer front a les responsabilitats derivades de la direcció i gestió d'hotels i restaurants:

– Àrea de dret i estructures hoteleres i de restaurants
Coneixement de la legislació en l'àmbit internacional, europeu, estatal i autonòmic, així com les estructures reguladores d'aquestes activitats.
– Àrea de comunicació i relacions públiques
Conèixer els conceptes teòrics bàsics sobre els quals es fonamenta l'exercici professional de la comunicació i les relacions públiques.
– Àrea de direcció de màrqueting
Conèixer les principals estratègies que s'utilitzen per promocionar el sector hoteler i de restauració, així com la importància de la gestió de la marca.
– Àrea de direcció i organització d'empreses
Conèixer els fonaments de la direcció hotelera i restaurants, així com la seva estructura, les seves funcions i les competències.
– Àrea d'economia i finances
Conèixer les característiques i el funcionament dels indicadors econòmics per ajudar a la presa de decisions en els hotels i

restaurants.
– Àrea d’estructura organitzativa
Conèixer les principals característiques departamentals i de funcionament dels departaments de les empreses d’hoteleria i restauració.
– Àrea de gestió de personal
Conèixer la gestió del capital humà i el desenvolupament de competències personals i professionals.
– Àrea d’innovació de productes
Conèixer les noves tendències i nous productes en relació amb els sectors hoteler i de restauració.

A qui s' adreça

– A professionals dels sectors hoteler i/o de restauració,
– A titulats universitaris que hagin finalitzat els seus estudis de grau i vulguin aprofundir en els coneixements específics de com dirigir i gestionar les empreses que ofereixen serveis d’allotjament i restauració, així com enriquir els seus perfils tant acadèmic com professional.

Aquest Màster prepara els estudiants per al desenvolupament de la seva activitat diària, capacitant-los amb les eines i competències necessàries per a la presa de decisions en l’àrea d’empreses hoteleres i de restauració.

Requisits d'admisió

– Diplomats en Turisme
– Foundation Degree in Public Relations and Marketing (University of Wales)
– Bachelor (Hons) in Public Relations and Marketing Management (University of Wales)
– Estudiants de Turisme i de Relacions Públiques i Màrqueting amb tots els cursos aprovats
– Doctors i llicenciats
– Professionals amb experiència acreditada en el sector.
S’estudiarà les titulacions que es corresponguin amb els criteris del Màster.

Nota: qui no disposi de títol universitari previ, tindrà dret a rebre, amb les mateixes condicions, un certificat d'assistència lliurat per la Fundació UdG: innovació i Formació.

Pla d'estudis

Dret i estructures hoteleres i de restaurants

– Legislació en l’àmbit internacional, europeu, estatal i autonòmic
– Estructures reguladores del sector hoteler
– Estructures reguladores del sector de la restauració
– Contractació de personal

Comunicació i relacions públiques

– Mitjans de comunicació i agències de publicitat
– Comunicació corporativa
– Estratègies de comunicació i relacions públiques
– Protocol en actes en hotels i restaurants

Direcció de márqueting

– Estratègies de màrqueting
– Revenue Management
– Gestió de la marca
– Social Media Management

Direcció i organització d'empreses

– Direcció i gestió d’hotels i restaurants
– Anàlisi de l’entorn i la competència
– Models de gestió empresarial
– Gestió de les relacions interpersonals i treball en equip
– Direcció estratègica

Economia i finances

– Fonts de finançament
– Planificació i control
– Direcció financera
– Pla de negoci
– Indicadors econòmics i de gestió
– Avaluació econòmica i financera de projectes en el sector turístic

---

Estructura organitzativa

– Estructura departamental
– Funcions i tasques dels departaments de les empreses d’hoteleria
– Funcions i tasques dels departaments de les empreses de restauració

Gestió de personal

– Gestió del capital humà
– Orientació al servei
– Desenvolupament de competències personals
– Desenvolupament de competències professionals
– Habilitats directives

Innovació de productes

– La innovació com a element clau del sector hoteler i de restauració
– Noves tendències i nous productes en hotels
– Noves tendències i nous productes en restauració
– Creativitat i desenvolupament de nous productes

Treball final de màster

El treball de fi de màster (TFM) consisteix en la realització d'un estudi, memòria o projecte original, de manera autònoma i personal, sota la direcció i supervisió d'un tutor o tutora. L'estudiant ha de posar de manifest i de manera integradora tots els coneixements, habilitats, aptituds i competències adquirits al llarg de la titulació. Aquests treballs s'avaluen a partir de directrius específiques i criteris d'avaluació que permeten homogeneïtzar-ne l'elaboració i avaluació.

Titulació

Màster en Direcció i Gestió d'Hotels i Restaurants per la Universitat de Girona*

* No inclou la taxa d'expedició del títol de la UdG

Nota: qui no disposi del títol universitari previ, tindrà dret a rebre, amb les mateixes condicions, un certificat d'assistència lliurat per la Fundació UdG: Innovació i Formació

Metodologia

S’utilitzarà de manera majoritària l’estudi de casos i aplicació d’exercicis pràctics, com també controls de coneixement en el marc de l’aprenentatge per avaluació contínua.
Les activitats d’aprenentatge i el volum de treball s’ajustarà al perfil de l’alumne i al temps de classe.

Sistema avaluació

Mòduls de 1er quadrimestre
Mòdul 1. Dret i estructures hoteleres i de restaurants: examen (60%) i treball (40%)
Mòdul 2. Comunicació i relacions públiques: examen (60%) i treball (40%)
Mòdul 3. Direcció de Màrqueting: examen (100%)
Mòdul 4. Direcció i organització d’empreses: examen (100%)

Mòduls de 2on quadrimestre
Mòdul 5. Economia i finances: treball (100%) i examen (100%)
Mòdul 6. Estructura organitzativa: examen (100%)
Mòdul 7. Gestió de personal: examen (100%
Mòdul 8. Innovació de productes: xamen (60%) i treball (40%)

Treball Final de Màster

Projecte-memòria (Apte/No apte): treball escrit (80%) i exposició i Defensa (20%)

Quadre docent

Direcció

Josep Boyra Amposta
Llicenciat en Geografia i Història. Menció de Doctor europeu. Doctor Cum Laude ‘Turisme i Medi Ambient’.

Coordinació

Joan Sorribes
Diplomat en Turisme. Diplomat en Relacions Laborals. Llicenciat en Ciències del Treball. Màster en Direcció i Planificació. Doctorand en Economia, Dret i Empresa.

Professorat

Santiago Alsina
Llicenciat en Ciències Econòmiques.

Anna Alvado
Llicenciada en Periodisme. Màster en Comunicació Corporativa i Qualitat de Servei. Doctorand en Societat de la Informació i el Coneixement.

Josep Boyra Amposta
Llicenciat en Geografia i Història. Menció de Doctor europeu. Doctor Cum Laude ‘Turisme i Medi Ambient’.

Joaquín García-Lavernia
Llicenciat en Publicitat i Relacions Públiques. Analista Publicitari. Doctor en Humanitats i Ciències Socials.

Maria Mandil

Diplomada en Turisme. Màster en Direcció i Planificació del Turisme. Màster en Turisme Cultural. Doctorand en Turisme.

Josep Martínez
Llicenciat en Dret. Màster en Dret Esportiu.

Albert-Pol Miró
Llicenciat en Direcció i Administració d'Empreses. Doctor en Economia Aplicada.

Juan José Molina
Màster en Comunicació i Cinema. Màster en Història Contemporània. Doctor en Geografia. Doctorat en Història.

Joan Sorribes
Diplomat en Turisme. Diplomat en Relacions Laborals. Llicenciat en Ciències del Treball. Màster en Direcció i Planificació. Doctorand en Economia, Dret i Empresa.

---

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
Fundació UdG:
Innovació i Formació

Escola Universitaria Formatic Barcelona

EUFB Escola Universitària Formatic Barcelona
Centre adscrit a: Universitat de Girona
