



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Gestión de un Restaurante
Código	E000013420
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	Carlos Bellón Núñez-Mera
Horario	Consultar en intranet
Horario de tutorías	Consultar con el profesor
Descriptor	En esta asignatura se estudian los diversos modelos de negocio de un restaurante y los principales temas que tiene que abordar la gestión de un restaurante a lo largo de las distintas etapas de su vida, desde la apertura al cierre.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Carlos Bellón Núñez-Mera
Departamento / Área	Departamento de Gestión Financiera
Despacho	Alberto Aguilera 23 [OD435 bis]
Correo electrónico	cbellon@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
La asignatura Gestión de un Restaurante prepara al alumno tanto para evaluar el plan de negocio de un restaurante o crear uno nuevo, como para establecer, auditar o mejorar sistemas de gestión de las operaciones de un restaurante durante todas las etapas de la vida de éste
Prerrequisitos
Conocimientos básicos de contabilidad.

Competencias - Objetivos
Competencias



GENERALES		
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.	
	RA1	Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	
	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	
	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
	RA2	Escribe con corrección.



ESPECÍFICAS

CE12	Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.	
	RA1	1 Aunar los conocimientos previos relacionados con la creación y puesta en marcha de un modelo de negocio vinculado al sector de la restauración.
	RA2	Poder auditar a una empresa en funcionamiento e implementar los diversos manuales de operación y de control para optimizar su funcionamiento.
	RA3	Entender las diversas tipologías de estructuras de organización, gestión y funcionamiento en el sector hotelero y los diferentes modelos existentes relacionados con la gastronomía y el alojamiento.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Tema 1: Introducción

- 1.1 ¿Por qué ser restaurador?
- 1.2 Importancia del modelo de negocio
- 1.3 Importancia del control presupuestario
- 1.4 La conceptualización del restaurante
- 1.5 El método sapiens aplicado a la gestión de un restaurante

Tema 2: El modelo de negocio

- 2.1 Introducción
- 2.2 Los ingresos
 - 2.2.a Definición de la oferta: el menú y la experiencia
 - 2.2.b Estudio de mercado
- 2.3 Los costes de explotación
- 2.4 El presupuesto financiero
- 2.5 Los impuestos
- 2.6 Los principales indicadores (KPIs)
- 2.7 Otros indicadores de gestión (Balanced Scorecard)



2.8 Los puntos de equilibrio

Tema 3: Inversión y financiación

3.1 El local

3.2 El equipamiento

3.3 El equipo humano

3.4 El gobierno corporativo

3.5 La financiación de la inversión

Tema 4: La gestión a lo largo de la vida de un restaurante

4.1. Introducción

4.2. ¿Cómo abrir un restaurante?

4.3. Los manuales de operaciones

4.4 El crecimiento

4.5 Problemas y soluciones en la gestión de un restaurante

4.6 ¿Cuándo y cómo evolucionar o cerrar?

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

Clases magistrales para las explicaciones teóricas y la orientación del estudio de cada tema.

El aprendizaje es una labor del alumno que ningún profesor puede sustituir. En las clases magistrales, los profesores se limitarán a desarrollar los contenidos que consideran más importantes y/o de comprensión más complicada. El alumno deberá traer trabajados los temas antes de su exposición en clase. Para comprobar que el alumno cumple con su obligación, los profesores podrán realizar ejercicios breves previos a la exposición de los temas. También podrán realizar esos ejercicios al finalizar la clase para comprobar la comprensión de los diferentes contenidos.

CG14, CG02, CG05,
CG13, CE12

Trabajos dirigidos en talleres presenciales, a realizar tanto en grupo como individualmente.



Las actividades propias de estas clases serán, entre otras, el desarrollo teórico de las clases magistrales, el trabajo participativo y dinámico del alumno con el profesor y la realización de ejercicios en la pizarra.

CG10, CG14, CG15,
CG05, CG09, CG11, CG13

Metodología No presencial: Actividades

Estudio previo y posterior de los contenidos teóricos.

CG02, CG05, CE12

Realización de los supuestos prácticos que se corregirán en clase

CG02, CG05, CG09, CE12

Trabajo en grupo

CG10, CG14, CG15,
CG02, CG05, CG09,
CG11, CG13, CE12

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas	Actividades prácticas / resolución de problemas	Exposiciones individuales / grupales
15.00	10.00	5.00
HORAS NO PRESENCIALES		
Exposiciones individuales / grupales	Estudio personal y documentación	Actividades prácticas / resolución de problemas
10.00	25.00	10.00
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)		

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen final	<ul style="list-style-type: none"> • Acierto en la respuesta • Dominio de los conceptos • Coherencia 	50 %
Evaluación de trabajos en grupo	<ul style="list-style-type: none"> • Dominio de los conceptos • Claridad en las explicaciones • Innovación 	20 %
Resolución de problemas y actividades prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Acierto en la respuesta • Dominio de los conceptos 	20 %



Participación activa en clase	Contribución al aprendizaje del grupo	10 %
-------------------------------	---------------------------------------	------

Calificaciones

La calificación final de la asignatura será numérica entre 0 y 10 puntos de acuerdo con la siguiente escala: 0-4'9 suspenso; 5-6'9 aprobado; 7-8'9 notable; 9-10 sobresaliente.

La fórmula derivada de la ponderación que aparece en el apartado anterior está sometida, sin embargo, a las siguientes normas:

En caso de suspender la convocatoria ordinaria, el alumno tiene derecho a una convocatoria extraordinaria en junio. La calificación final será la correspondiente a aplicar la siguiente fórmula: $CF = 0,5 \times EF + 0,5 \times EC$, donde CF es "calificación final"; EF es la nota del examen final en convocatoria extraordinaria y EC es la evaluación continua.

A partir de la tercera convocatoria de examen, la nota obtenida será la mejor nota entre la nota del examen final (siempre que sea de un mínimo de 5) y la obtenida considerando la evaluación continua en caso de que el alumno la haya cursado.

Las actividades docentes son de asistencia obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia a más de un tercio de las clases presenciales puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico.

USO DE CHATGPT U OTRA IAG

El uso indebido de ChatGPT u otra IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad, art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la respectiva asignatura, [...] [y] la prohibición de examinarse de esa asignatura en la siguiente convocatoria". En concreto, en esta asignatura el profesor podrá permitir el uso de IAG para actividades concretas de la asignatura, estando el alumno obligado a lo siguiente:

Que el alumno indique de forma explícita y clara para qué ha usado IAG (ChatGPT). Todo contenido creado con IA generativa deberá estar etiquetado como tal. Todo contenido que emplea IA generativa y es adaptado deberá estar etiquetado como tal, al igual que se citan autores.

Que incluya como material adicional (anexos) el prompt completo (preguntas y respuestas) de su conversación con IAG (ChatGPT) para generar la tarea.

En caso de no cumplir las obligaciones anteriores, el uso de IAG por parte del alumno se considerará un uso indebido a los efectos anteriormente señalado.

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Problemas y actividades prácticas	Semanalmente	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Trabajo en grupo

Durante el curso

Último día de clase

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

elBullifoundation. (2022). *Mise en place*. (3ª ed). CaixaBank Lab. <https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/#>

Bibliografía Complementaria

Brown, D.R. (2019). *The Restaurant Manager's Handbook*. (5th ed). Atlantic Publishing Book.

Walker, J.R. (2022). *The Restaurant: from concept to operation*. (9th ed.). Wiley.

Páginas web

Moodlerooms de la asignatura.

<https://elbullifoundation.com/proyecto/madrid-culinary-campus/>

<https://elbullifoundation.com/proyecto/caixabank-lab-campus/>

<https://metodologiasapiens.com/>