



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Alexandru Ioan Cuza” din Iași
1.2 Facultatea	Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Management, Marketing și Administrarea Afacerilor
1.4 Domeniul de studii	Științe administrative
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Economia comerțului, turismului și serviciilor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul serviciilor de restaurant și catering						
2.2 Titularul activităților de curs	Lorin Dragan						
2.3 Titularul activităților de seminar	Lorin Dragan						
2.4 Anul de studiu	3	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru și activitățile didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28

Distribuția fondului de timp

Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și altele	32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	28
Tutoriat	4
Examinări	10
Alte activități	
3.7 Total ore studiu individual	94
3.8 Total ore pe semestru	150
3.9 Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 De curriculum	Management, Contabilitate financiara, Marketing, Management financiar
4.2 De competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	inclusiv acces online
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	inclusiv acces online

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1 REALIZAREA PRESTATIILOR IN COMERT, TURISM SI SERVICII (1 credit)</p> <p>C2 COMERCIALIZAREA PRODUSELOR/SERVICIILOR (1 credit)</p> <p>C3 GESTIONAREA RELATIILOR CU CLIENTII SI FURNIZORII (1 credit)</p> <p>C4 GESTIONAREA SI ALOCAREA RESURSELOR MATERIALE SI FINANCIARE (1 credit)</p> <p>C5 ASISTENTA IN MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE (1 credit)</p>
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general	cunoasterea si intelegerea principiilor generale de functionare ale industriei F&B
7.2 Obiectivele specifice	<p>la finalul acestui curs si seminar, studentii vor fi capabili sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> * delimiteze terminologic industria F&B de alimentatia publica, catering, restauration, horeca * defineasca importanta conceptului in dezvoltarea oricarei operatiuni de F&B * descrie meniul, functiile sale, tipurile, precum si managementul prin menu * cunoasca specificitati ale serviciului pe sala, inclusiv cel de bar * defineasca standardele de sanatatie, siguranta si securitate alimentare * calculeze indicatori de baza, costuri si elemente de control * poata efectua un calcul de menu engineering de baza pe o fisa specifica

8. Conținuturi (Se introduc tabele cu Copy Paste, inclusiv Nr. de ore)

8.1 Curs

8. Conținut			
8.1	Curs	Metode de predare	Observații (ore și referințe bibliografice)
1.	Intro. Ground Rules. Curriculum. Evaluare. F&B sector / 24 feb 2023	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	2
2.	C1 Industria F&B / 3 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz	2
3.	C2 Conceptul in F&B / 10 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz	2
4.	C3 Atmosfera si decorul / 17 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz	2
5.	C4 Meniul / 24 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	
6.	C5 Stiluri de serviciu / 31 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
7.	Test curs 1 Moodle / 7 aprilie	Test online Moodle	2
8.	C6 Serviciul de bar / 14 aprilie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
9.	Test curs 2 Moodle / 28 aprilie	Test online Moodle	2
10.	C7 Sanitatie si securitate / 5 mai	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
11.	C8 Costuri si control / 12 mai	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
12.	Test curs 3 Moodle / 19 mai	Test online Moodle	2
13.			
14.			

Bibliografie

Referințe principale:

1. **Note de curs, Lorin Dragan**
2. **Design and Equipment for Restaurant and Foodservice: A Management view, Katsigris et al, 2014, Wiley**

Referințe suplimentare:

1. **Fundamentals of menu planning, McVetty et al, 2009, Wiley**
2. **Presenting service, Luciani et al, 2007, Wiley**

8.2 Seminar / Laborator

8.2	Seminar / Laborator	Metode de predare	Observații (ore și referințe bibliografice)
1.	S1 Introducere. Explicarea sistemului de evaluare. Serviciul pe sala. Pregatirea sosirii oaspetelui / 20 & 24 feb	Analiza situatii reale.	2
2.	S2 Serv pe sala. Initierea serviciului / 27 feb & 3 mar	Analiza situatii reale.	2
3.	S3 Serv pe sala. Servirea mesei, nota de plata si plecarea / 6 & 10 mar	Analiza situatii reale.	2
4.	S4 Test seminar 1 Moodle / 13 & 17 mar	test online	2
5.	S5 Proiect de echipa. F&B Outlet. Concept / 20 & 24 mar	Proiect pe echipa	2
6.	S6 Proiect de echipa. Atmo & Decor / 27 & 31 mar	Proiect pe echipa	2
7.	S7 vizita pe teren restaurante/baruri/F&B; documentare atmo & decor / 3 & 7 apr	Proiect pe echipa	2
8.	S8 Proiect de echipa Meniu / 10 & 14 apr	Proiect pe echipa	2
9.	S9 vizita pe teren unitati F&B/ documentare meniu si serviciu / 24 & 28 apr	Proiect pe echipa	2
10.	S10 Presentari echipe / 1 & 5 mai	prezentari	2
11.	S11 Asocierea mancare bautura / 8 & 12 mai	aplicatii reale	2
12.	S12 Test seminar 2 online Vin si asociere / 15 & 19 mai	testare online	2

Bibliografie**Bibliografie**

Referințe principale: Ninemeier, Jack D., and David K. Hayes. *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall, 2006. Print.

Referințe suplimentare: McVety, Paul J., Bradley J. Ware, and Claudette Levesque. Ware. *Fundamentals of Menu Planning*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009. Print

Kotschevar, Lendal H., and Diane Withrow. *Management by Menu*. Hoboken: John Wiley, 2008. Print.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

pentru prima oara in Romania, continutul a fost axat strict pe industria Food & Beverage, disparand conexiunea cu hotelaria (la toate facultatile similare din tara se studiaza materii denumite generic "Tehnologie de hotel si restaurant"). Aceasta decuplare, permite o viziune manageriala larga asupra tuturor operatiunilor de F&B, profit si non-profit. Din consultarea informala a unui numar de 6 jucatori locali, ei isi doresc o intelegere a conceptului (integrare intre atmosfera, decor, menu, etc) si competente financiare puternice (abilitati de a calcula indicatori de performanta si elemente de menu engineering). Acestea au fost incluse in mod prioritar in materie. Din consultarea autoritatilor de control sanitar veterinar, am dedus necesitatea alocarii unor ore care sa familiarizeze studentii cu securitatea, sanatatia si siguranta alimentare.

10. Evaluare (Se introduc tabele cu Copy Paste, inclusiv Nr. de ore)

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere în nota finală (%)
10.4 Curs	Raspunsuri precise la intrebarile continute in teste	Teste 3 teste Moodle cu urmatoarele punctaje: Test 1 - 3 puncte Test 2 - 1 punct Test 3 - 1.5 puncte	50%
10.5 Seminar/ Laborator	Raspunsuri si judecata profesionala corecte la testele si aplicatiile aferente	Test din serviciul pe sala 2p Proiect de echipa restaurant 2.5p test din vin si asociere 1p	50%

10.6 Standard minim de performanță

Studentul recunoaste concepte de baza din F&B, calculeaza costuri aferente activitatii din restaurant, intelege elemente de ingineria menu-ul si poate enunta minimim 5 aspecte aferente fiecarei etape din procedurile privind serviciul pe sala.

Orice plagiat ce presupune prezenta unui numar consecutiv de 5 cuvinte preluate din alta lucrare fara citarea acestuia se penalizeaza cu -5 puncte din nota finala cumulata curs + seminar.

Data completării

21.10.2022

Titular curs

Lorin Dragan

Titular de seminar

Lorin Dragan

Data avizării în Departament

Director de Departament

Conf.univ.dr Stefan-Andrei Nestian