

Aula Empresa + Castilla y León "F&B Gesti-ON"

A. Breve justificación:

En la actualidad, la manera de gestionar todo tipo de restaurantes es mediante un tipo de software y hardware que ha sido diseñado específicamente para su uso dentro del sector de la restauración. Estas soluciones están destinadas a hacer las tareas habituales de manera más ágil.

Muchos de los beneficios asociados al uso de sistemas de gestión de restaurantes están relacionados con la automatización y agilización de procesos para mejorar la experiencia del cliente. Además, estas soluciones pueden servir como una pieza fundamental de la tecnología de restaurantes porque reúnen muchos procesos diferentes en una sola ubicación. Un sistema integral de gestión de restaurantes permitirá el procesamiento de pagos, la gestión financiera, el seguimiento de ventas, el control del rendimiento, la gestión de personal y de los stocks...

"**Food&Beverage Gesti-ON**" es un proyecto Aula Empresa + Castilla y León, que se crea para digitalizar y transformar tecnológicamente la metodología del C.I.F.P. "Ciudad de Zamora" en la familia profesional de Hostelería y Turismo y así obtener todos los beneficios antes citados para la implantación de los sistemas de gestión de restaurantes actuales.

Contaremos con una empresa que formará, implantará el sistema y por otro lado nos pondrá en contacto con una red de establecimientos que ya trabajen con estos sistemas, para así poder formar a nuestros alumnos en un entorno actualizado de calidad y con mayor posibilidad de inserción en un mundo laboral que ya trabaja con este tipo de sistemas.

B. Objetivos perseguidos con el proyecto.

Los objetivos marcados en el presente documento tienen relación con el proyecto aula empresa + Castilla y León denominado "**Food&Beverage Gesti-ON**" que se desarrolla a través de la línea de Digitalización y transformación tecnológica.

B1. Objetivos para el alumnado.

- Conocer los cambios tecnológicos sufridos en las empresas del sector.
- Aprender el manejo y uso de hardware y software actual para la gestión de restaurantes.
- Desarrollar acciones de control, gestión y venta en un establecimiento de restauración.
- Crear contenidos para gestionar los espacios a través del hardware.

B2. Objetivos para el profesorado.

- Actualizar formas de trabajo, adaptándolas a las empresas de sector.
- Establecer una red de trabajo entre las especialidades de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Recibir formación sobre el uso de los nuevos hardware y software del sector restaurador.
- Conocer la realidad del funcionamiento del sistema y sus dispositivos en diferentes establecimientos de restauración.
- Realizar el control de stocks, pedidos y costes para la gestión de las aulas de cocina y restaurante pedagógico de manera actualizada y con los recursos innovadores que ofrece el sector.

Aula Empresa + Castilla y León "F&B Gesti-ON"

B3. Objetivos para el centro educativo.

- *Adaptar las aulas de hostelería a las nuevas tendencias en el sector de restauración.*
- *Digitalizar la documentación de pedidos y costes de los servicios en el restaurante pedagógico.*
- *Controlar los stocks, costes y gestión de los pedidos de la familia profesional de Hostelería y Turismo.*

B4. Objetivos para la familia profesional.

- *Formar profesionales del sector restauración con manejo de hardware y software.*
- *Digitalizar el proceso productivo dentro de los ciclos formativos de la familia profesional.*
- *Generar lazos profesionales entre el alumnado de la familia profesional y la empresa.*

B5. Objetivos para las empresas

- *Contratar al alumnado de hostelería con conocimientos actualizados sobre el sector.*

C. Medidas para alcanzar esos objetivos (plan de trabajo):

Las fases del trabajo a realizar son las siguientes:

1. *Valoración de necesidades, diseño y creación de la red "Food and beverage"*
 - a. *Recepción de pedidos, escandallos y costes*
 - b. *Comandero electrónico, pantallas e impresora*
 - c. *TPV*
 - d. *Lector QR*
2. *Montaje del hardware e instalación del software necesario.*
3. *Formación del profesorado del centro. Con grupo de trabajo para crear manuales de uso y visitas a empresas en Zamora que han implementado este sistema de gestión.*
4. *Formación del alumnado. Cada especialidad recibirá la formación necesaria para la configuración, uso y manejo del hardware y software.*
5. *Puesta en marcha en situaciones reales con el alumnado del centro*

D. Resultados esperados:

Se espera que el profesorado de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo adquiera el conocimiento de gestión del restaurante con sistemas actualizados que tratan de mejorar la eficiencia del tiempo y los recursos, reducir o erradicar el error humano y trabajar en un medio más estandarizado; de la misma manera, se espera que el alumnado aprenda a trabajar de manera innata con estos sistemas para que sea parte de un sector actualizado.

En cuanto al beneficio para la familia profesional es la sistematización de los procesos, creando un sistema de trabajo digital y formando alumnos y alumnas que generen lazos con las empresas del sector. Estas se benefician porque se nutren de personal totalmente actualizado, generando un flujo de conocimiento entre centro y empresa.

Aula Empresa + Castilla y León "F&B Gesti-ON"

E. Sistema de medición y evaluación:

OBJETIVOS	MEDIDAS PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS	INDICADOR
B1. Objetivos para el alumnado.	- Formación del alumnado. Cada especialidad recibirá la formación necesaria para la configuración, uso y manejo del hardware y software	- Encuesta personalizada al alumno participante por especialidad.
	- Puesta en marcha de situaciones reales con el alumnado del centro	- Check-list de situaciones resueltas mediante el sistema implantado
B2. Objetivos para el profesorado.	- Valoración de necesidades, diseño y creación de la red "Food and beverage"	- Informe de las necesidades del centro, por parte del profesorado implicado y en colaboración con las empresas.
	- Formación del profesorado del centro	- Creación de manuales de uso
	- Visitas a empresas de Zamora con este sistema implantado.	- Encuestas al profesorado participante.
B3. Objetivos para el centro educativo.	- Montaje del hardware e instalación del software necesario	- Check- list de la documentación digitalizada o con posibilidad de digitalización.
B4. Objetivos para la familia profesional.	- Formación del alumnado.	- Encuesta personalizada al alumno participante por especialidad.
	- Visitas a empresas de Zamora con este sistema implantado	- Encuestas al profesorado participante.
	- Montaje del hardware e instalación del software necesario	- Check- list de la documentación digitalizada o con posibilidad de digitalización
B5. Objetivos para las empresas	- Montaje del hardware e instalación del software necesario	- Check-list del sistema instalado bajo las necesidades encontradas en el informe.
	- Formación del profesorado del centro	- Encuesta al profesorado y alumnado.
	- Visitas a empresas de Zamora, con este sistema implantado	- Encuesta a experto de la empresa.