

CONVOCATÒRIA GRAU DIRECCIÓ HOTELERA UAB **CURS 2026-2027**

L'Escola FUAB Formació selecciona un/a professional de l'àmbit dels serveis de restauració, amb experiència en la capacitat i formació, per supervisar i acompanyar l'alumnat del Grau de Direcció Hotelera durant les Pràctiques Residents que es desenvolupen en un establiment hotel·ler, en l'àmbit de la següent assignatura:

- Direcció i Gestió de Restauració (Supervisor/a de pràctiques)

Funcions i responsabilitats:

Depenent de la direcció i de la coordinació docent, haurà de:

- Formar, acompanyar i supervisar l'alumnat durant les Pràctiques Residents de Restauració en les diferents àrees dels serveis: bar-cafeteria, servei de menús de restaurant, muntatge i servei de banquets i altres activitats pròpies de la restauració hotelera.
- Facilitar la incorporació progressiva de l'alumnat a la dinàmica professional i als procediments de treball propis dels serveis de restauració coordinant l'activitat de l'alumnat amb els equips operatius de l'Hotel i amb el/la Supervisor/a de les Pràctiques Residents de Cuina.
- Fer el seguiment de l'assistència i del progrés de l'alumnat, observar-ne el desenvolupament pràctic i proporcionar feedback durant el procés d'aprenentatge.
- Preparar i realitzar, quan sigui necessari, sessions pràctiques o demostratives adreçades a complementar la formació de l'alumnat en tècniques, procediments o continguts que no es puguin treballar de manera habitual durant l'operativa del servei a l'hotel.
- Coordinar, conjuntament amb el/la Supervisor/a de Cuina, el programa de ponències i sessions amb professionals experts del sector previstes, incloent-hi la planificació, el contacte amb els ponents i l'organització de les sessions.
- Participar en les reunions de coordinació i seguiment que siguin necessàries.

Requisits:

Formació:

- Llicenciat/da, Graduat/da o equivalent i/o Cicle Formatiu de Grau Superior en Direcció de Serveis de Restauració o titulació/formació equivalent o afí.

Experiència professional:

- Experiència professional acreditada en l'àmbit dels serveis de restauració.
- Coneixement de l'operativa de sala i dels diferents serveis de restauració: restaurant, bar-cafeteria, banquets i esdeveniments, entre d'altres.
- Capacitat per transmetre procediments i estàndards de servei a persones sense experiència professional prèvia.

Altres coneixements:

- Català i castellà: nadiu o equivalent a nivell C1 del MECR.

Altres mèrits a valorar:

- Anglès: domini alt per a la docència (Nivell C1 del MECR o equivalent).
- Doctor/a o en darrera fase del procés.
- Acreditació ANECA ó AQU (Agència pública).

Competències personals:

- Habilitats de comunicació.
- Capacitat didàctica i habilitat per transmetre coneixements pràctics.
- Capacitat de lideratge i gestió de grups.
- Compromís i habilitat per al treball en equip.
- Capacitat de coordinació amb professionals de diferents àrees.
- Capacitat d'observació, seguiment i feedback de l'alumnat.
- Predisposició i flexibilitat horària.
- Capacitat d'interacció amb l'alumnat.
- Orientació al servei i als estàndards de qualitat propis de la restauració hotelera.

Dedicació i contraprestacions:

- Contracte laboral a temps parcial (d'octubre a juny)*
- Lloc de treball: Campus UAB
- Horari: 8:00-15:30h (de dilluns a dijous) / 9-12h o 10-13h (divendres)
- Retribució per hora : 26,25€ bruts
- Possibilitat de desenvolupar la carrera professional en un centre orientat a l'excel·lència i a la innovació.

* La dedicació segueix el calendari acadèmic universitari, sense activitat durant els períodes de vacances de Nadal i Setmana Santa, dies festius i altres períodes no lectius previstos al calendari.

Sol·licituds:

Les sol·licituds s'han d'enviar abans del dia **9 d'octubre de 2026** a l'adreça direccio.serveis.docents.fuab@uab.cat, especificant a l'assumpte: “**Supervisor/a de Pràctiques de Restauració – Grau de Direcció Hotelera**”: Currículum Vitae, indicant l'experiència professional en l'àmbit dels serveis de restauració i, si escau, l'experiència en docència, formació o supervisió d'alumnat.