

### EXERCICI PRÀCTIC NÚM. 2 RESTAURANT EL BULLI

#### RECURSOS:

#### ABANS DE LA POSADA EN COMÚ

Veieu el vídeo sobre el restaurant El Bulli, de Ferran Adrià

<https://www.youtube.com/watch?v=ma2x-vYOJqU>

**Duració: 59' 19".**

#### Preguntes que s'han de respondre individualment:

- Com i per qui es prenen les decisions corresponents a les deu àrees d'operacions?
- Planificació de producció?
- Gestió de subministraments?
- Disseny de producte?
- Localització d'instal·lacions?
- Gestió de qualitat?
- Gestió de RH i disseny llocs treball?
- Disseny organització?
- Capacitat, disseny processos?
- Gestió de quantitats a demanar?

Per a cada una de les categories, troba en el vídeo què s'hi diu i el minut aproximat en què es comenta.

Xifres clau del restaurant:

- Nre. de clients servits per any, nre. de proveïdors, sol·licituds de reserva, m<sup>2</sup> de la cuina i la sala, persones per categoria, plats per menú, horari de treball.

Treballeu cada exercici individualment.

Idea general de l'organització del "millor restaurant del món".

#### Mètode de treball:

- 1- Treball Individual: veure el vídeo i respondre les preguntes.
- 2- Treball en classe: posada en comú i discussió.

**Avaluació:** Aquesta activitat no es tindrà en compte per a l'avaluació.