

HOTA003PO OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTA003PO OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTA003PO OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	25 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA HOTELERA

1. Características de la industria hotelera
2. Tipología y clasificación
3. Estructuras de organización
4. Distribución general de un hotel
5. Situación actual del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL

1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción
2. - El departamento de alojamiento
3. - El subdepartamento de reservas
4. - El subdepartamento de recepción
5. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina
6. - Cocina
7. - Restaurante-comedor
8. - El bar en el hotel
9. - Servicio de habitaciones y mini-bar
10. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos
11. - La conserjería de un hotel
12. - La comunicación en el hotel
13. - Pisos
14. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén
15. - Servicios auxiliares

16. - Lencería y lavandería
17. - Compras y almacén
18. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora
19. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES

1. Seguridad
2. Seguros
3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
4. La higiene en el hotel
5. Evaluación y mejora

