

## 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.

**SKU:** N/A | **Categorías** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	25 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## CONTENIDO

### 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