

# HOTA003PO

## Optimización de la gestión de hoteles

**Descripción:** Este curso ofrece al alumno una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este curso el alumno será capaz de desenvolverse dentro del sector hostelería, y analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

**Nº de horas:**

25 horas

**Objetivos:**

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

## Contenido HOTA003PO

### Optimización de la gestión de hoteles

#### **Unidad didáctica 1. La industria hotelera**

- 1.1. Características de la industria hotelera
- 1.2. Tipología y clasificación
- 1.3. Estructuras de organización
- 1.4. Distribución general de un hotel
- 1.5. Situación actual del sector

#### **Unidad didáctica 2. Departamentos operacionales de un hotel**

- 2.1. Departamento operacional del hotel: recepción
- 2.2. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina
- 2.3. Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos
- 2.4. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén
- 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales para la mejora de un hotel
- 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.

#### **Unidad didáctica 3. Seguridad e higiene en hoteles**

- 3.1. Seguridad
- 3.2. Seguros
- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
- 3.4. La higiene en el hotel
- 3.5. Evaluación y mejora