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.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo es aconsejable contar con nociones básicas de matemáticas
y tecnologías, así como facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

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