



CURSO GRATUITO

OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTA0002 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Alojamiento

Modalidad

Teleformación

Horas

35

Objetivos

Identificar los departamentos de un hotel para optimizar su gestión, así como las medidas de seguridad e higiene aplicadas a cada uno, para mejorar garantizar la seguridad de empleados y clientes

Información

Curso gratuito de Optimización de la Gestión de Hoteles de 35 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. DEFINICIÓN DE LA INDUSTRIA HOTELERA.

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

2. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL.

- Departamento de recepción: el departamento de alojamiento, el subdepartamento de reservas y el subdepartamento de recepción.
- Restauración y cocina: cocina, restaurante-comedor, el bar en un hotel y el servicio de habitaciones y mini-bar.

- Conserjería, comunicaciones y pisos: la conserjería de un hotel, la comunicación en el hotel y pisos.
- Staff del Hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.
- Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora.
- Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.

3. DETERMINACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES

- Seguridad.
- Seguros.
- Medidas a adoptar para la prevención de incendios.
- Higiene en el hotel.
- Evaluación y mejora.