



Optimización de la Gestión de Hoteles (25 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Product Tags: [cursos de formación](#), [hostelería y turismo](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/optimizacion-de-la-gestion-de-hoteles-hota003po/>

Objetivo

Con el Curso de **Optimización de la Gestión de Hoteles** de **25 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

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

DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL

- 2.1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción
 - 2.1.1. El departamento de alojamiento
 - 2.1.2. El subdepartamento de reservas
 - 2.1.3. El subdepartamento de recepción
- 2.2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina
 - 2.2.1. Cocina
 - 2.2.2. Restaurante-comedor
 - 2.2.3. El bar en el hotel
 - 2.2.4. Servicio de habitaciones y mini-bar
- 2.3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos
 - 2.3.1. La conserjería de un hotel
 - 2.3.2. La comunicación en el hotel
 - 2.3.3. Pisos
- 2.4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén
 - 2.4.1. Servicios auxiliares
 - 2.4.2. Lencería y lavandería
 - 2.4.3. Compras y almacén
- 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora
- 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos

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

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 25
- Tipo: Profesiones