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