

Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente
- Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.

CONTENIDOS

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria.
5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad.
6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal.
7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal.