

Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas, comparándolos críticamente.

CONTENIDOS

1. Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización del establecimiento y la selección del personal.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y redacción.
5. Programas de formación para personal dependiente de los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y propuesta razonada.
6. Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones.