

Optimización de la gestión de hoteles

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.

CONTENIDOS

UD1. Definición de 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.

UD2. Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel.

- 2.1. Departamento de recepción: el departamento de alojamiento, el subdepartamento de reservas y el subdepartamento de recepción.
- 2.2. Restauración y cocina: cocina, restaurante-comedor, el bar en un hotel y el servicio de habitaciones y mini-bar.
- 2.3. Conserjería, comunicaciones y pisos: la conserjería de un hotel, la comunicación en el hotel y pisos.
- 2.4. Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, 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.

UD3. Determinación de los elementos de la seguridad e higiene en hoteles

- 3.1. Seguridad.
- 3.2. Seguros.
- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios.

- 3.4. Higiene en el hotel.
- 3.5. Evaluación y mejora.