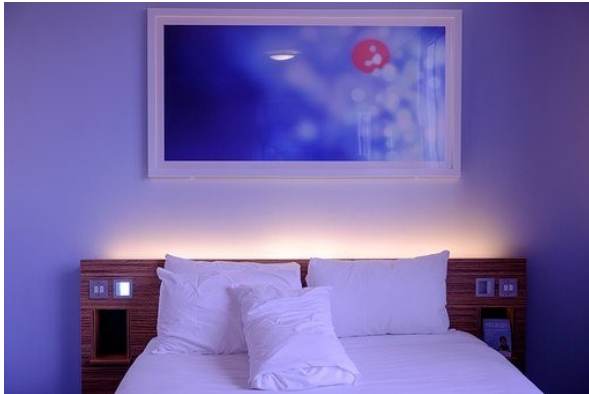


HOTA003PO. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES



SKU: PIT046

Horas: 25

OBJETIVOS

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

CONTENIDO

Unidad 1: La industria hostelera.

Características de la industria hostelera.

Tipología y clasificación.

Estructura de organización.

Distribución general de un hotel.

Situación actual del sector.

Unidad 2: Departamentos operacionales de un hotel.

Departamento operacional del hotel: Recepción.

Departamento operacional del hotel: restauración y cocina.

Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos.

Departamentos staff del hotel: Servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.

Evaluación de la gestión de departamentos operacionales para la mejora de un hotel.

Técnica de optimización en los diferentes departamentos.

Unidad 3: Seguridad e higiene en hoteles.

Seguridad.

Seguros.

Medidas a adoptar para la prevención de incendios.

La higiene en el hotel.

Evaluación y mejora.