

HOTA003PO. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES.



SKU: PMAI1053

Horas: 25

OBJETIVOS

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

CONTENIDO

1. 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

2. DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL

- 2.1. Departamento Operacional del hotel: Recepción
- 2.2. El departamento de alojamiento
- 2.3. El subdepartamento de reservas
- 2.4. El subdepartamento de caja y facturación
- 2.5. Departamento Operacional del hotel: Restauración y Cocina
- 2.6. Cocina
- 2.7. Restaurante-comedor
- 2.8. El bar en el hotel
- 2.9. Servicio de habitaciones y mini-bar
- 2.10. Departamentos Operacionales del hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos
- 2.11. La conserjería de un hotel
- 2.12. La comunicación en el hotel
- 2.13. Pisos
- 2.14. Departamentos Staff del hotel: Dirección general, comercial y técnica, Administración y

Contabilidad, Recursos humanos, Marketing y Relaciones públicas, Compras y Almacén

2.15. Dirección general, comercial y técnica

2.16. Administración y Contabilidad

2.17. Recursos humanos

2.18. Marketing y Relaciones públicas

2.19. Compras y Almacén

2.20. Departamentos de Servicios del hotel: Servicio técnicos y mantenimiento, Servicios informáticos y nuevas tecnologías, Gestión de Calidad y Medioambiente, Animación, Lencería y Lavandería y Comercial

2.21. Servicios técnicos y mantenimiento

2.22. Servicios informáticos y nuevas tecnologías

2.23. Gestión de Calidad y Medioambiente

2.24. Animación

2.25. Lencería y lavandería

2.26. Comercial

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

2.28. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos