

HOTA003PO. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES.



SKU: HOTA003PO_V2

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 OPERACIONALES DE UN HOTEL

2.1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción

- 2.1.1. El departamento de alojamiento
- 2.1.2. El subdepartamento de reservas
- 2.1.3. El subdepartamento de recepción

2.2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina

- 2.2.1. Cocina
- 2.2.2. Restaurante-comedor
- 2.2.3. El bar en el hotel
- 2.2.4. Servicio de habitaciones y mini-bar

2.3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería. Comunicaciones y Pisos

- 2.3.1. La conserjería de un hotel
- 2.3.2. La comunicación en el hotel
- 2.3.3. Pisos

2.4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares. Lencería y Lavandería. Compras y Almacén

- 2.4.1. Servicios auxiliares

2.4.2. Lencería y lavandería

2.4.3. 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

3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES

3.1. Seguridad

3.2. Seguros

3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios

3.4. La higiene en el hotel

3.5. Evaluación y mejora