

TÉCNICO EN GESTIÓN HOTELERA 150HORAS

- Dirigir y gestionar una unidad de producción hotelera.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento hotelero.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en un establecimiento hotelero."

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA HOTELERA

- 1. Características de la industria hotelera
- 2. Tipología y clasificación
- 3. Estructuras de organización
- 4. Distribución general de un hotel
- 5. Situación actual del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL

- 1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción
- 2. El departamento de alojamiento
- 3. El subdepartamento de reservas
- 4. El subdepartamento de recepción
- 5. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina
- 6. Cocina
- 7. Restaurante-comedor
- 8. El bar en el hotel
- 9. Servicio de habitaciones y mini-bar
- 10. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos
- 11. La conserjería de un hotel
- 12. La comunicación en el hotel
- 13. Pisos
- 14. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén
- 15. Servicios auxiliares
- 16. Lencería y lavandería
- 17. Compras y almacén
- 18. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora
- 19. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES

- 1. Seguridad
- 2. Seguros
- 3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
- 4. La higiene en el hotel
- 5. Evaluación y mejora