



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,

CONTENIDOS

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