



HOTA003PO. Optimización de la gestión de hoteles.

Sku: PMAI1053

Horas: 25

Formato: HTML

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 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