



HOTA0002. Optimización de la gestión de hoteles

Sku: HOTA0002_EC

Horas: 25

OBJETIVOS

Identificar los departamentos de un hotel para optimizar su gestión, así como las medidas de seguridad e higiene aplicadas a cada uno, para mejorar garantizar la seguridad de empleados y clientes.

CONTENIDOS

1. Definición de 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. Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel

- 2.1. Departamento de recepción: el departamento de alojamiento, el subdepartamento de reservas y el subdepartamento de recepción
- 2.2. Restauración y cocina: restaurante-comedor, el bar en un hotel y el servicio de habitaciones y mini-bar
- 2.3. Conserjería, comunicaciones y pisos: la conserjería de un hotel, la comunicación en el hotel y pisos
- 2.4. Staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, 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. Determinación de los elementos de la seguridad e higiene en hoteles

- 3.1. Seguridad
- 3.2. Seguros

- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
- 3.4. Higiene en el hotel
- 3.5. Evaluación y mejora