



Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

Sku: CT0385

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. 2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados. 3. Relación con la función de organización. 4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria. 4.1. Análisis. 4.2. Comparación. 4.3. Redacción. 5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad. 5.1. Análisis. 5.2. Comparación. 5.3. Propuestas razonadas. 6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal. 6.1. Identificación. 6.2. Aplicaciones. 7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal. 7.1. Identificación. 7.2. Aplicaciones.