

# HOTA003PO. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES



**SKU:** PIT046

**Horas:** 25

## OBJETIVOS

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

### **Unidad 1: La industria hostelera.**

Características de la industria hostelera.

Tipología y clasificación.

Estructura de organización.

Distribución general de un hotel.

Situación actual del sector.

### **Unidad 2: Departamentos operacionales de un hotel.**

Departamento operacional del hotel: Recepción.

Departamento operacional del hotel: restauración y cocina.

Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos.

Departamentos staff del hotel: Servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.

Evaluación de la gestión de departamentos operacionales para la mejora de un hotel.

Técnica de optimización en los diferentes departamentos.

### **Unidad 3: Seguridad e higiene en hoteles.**

Seguridad.

Seguros.

Medidas a adoptar para la prevención de incendios.

La higiene en el hotel.

Evaluación y mejora.