

DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN. UF1090

SKU: EVOL-4985-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE
PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Dirección y Recursos Humanos en Restauración

Objetivos

- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento, área o departamento de restauración planificado
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo
- Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y para que desarrolle su profesionalidad

Contenidos

UD1. Organización en los establecimientos de restauración.

- 1.1. Clasificación.
- 1.2. Descripción de una organización eficaz.
- 1.3. Tipos de estructuras organizativas.
- 1.4. Organigrama.
- 1.5. Relaciones con otros departamentos.
- 1.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UD2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal.



2.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.

2.2. Procedimientos para la selección de personal.

2.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

UD3. Técnicas de Dirección en restauración.

3.1. Características de la Dirección.

3.2. Tipos de Dirección.

3.3. Ciclo de la Dirección.

3.4. Formación interna y continua de los trabajadores.

3.5. Sistemas de incentivos para el personal.

El curso online de Dirección y Recursos Humanos en Restauración está diseñado para proporcionar a los profesionales del sector hostelero las habilidades necesarias para gestionar y dirigir equipos de trabajo de manera efectiva. Este curso abarca aspectos clave como la selección de personal, la formación, la motivación y la resolución de conflictos

Tal vez te interese este curso: [Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo](#)

O quizá este otro: [Inglés profesional para turismo](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

