Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

# 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.







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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

