ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4808-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	25
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

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 Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a proyectos de negocio.

Contenidos

1. Clasificación.

2. Descripción de una organización eficaz.

3. Tipos de estructuras organizativas.

4. Organigrama.

5. Relaciones con otros departamentos.

6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas