

UF1090 DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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.

