

GRATUITO
Beca para ayuda
del transporte 3€/día

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

Fecha: Próximamente

🕒 120 h.

Gestión integral hostelería

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Milagros Aceituno del Pino
Mail: milagros@camaratoledo.com
Tel: 925 822 561
Mov: 616 393 577

Lugar: Talavera de la Reina
Días: Por determinar
Horario: Por determinar



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos



Cámara
de Comercio de España

Cámara
Toledo

Gestión integral hostelería

FORMACIÓN TEÓRICO/PRÁCTICA

DURACIÓN

150 horas

LUGAR

Talavera de la Reina

HORARIO

Por determinar

DIRIGIDO

Jóvenes mayores de 16 y menores de 29 años que actualmente, no estudian ni trabajan. (Inscritos en garantía juvenil).

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo.

METODOLOGÍA

La metodología de formación será presencial.

PRECIO

Gratuito, beca de 3€ diarios.

OBJETIVOS

- 1) Introducción a la Hostelería: Historia, tipos de establecimientos y tendencias actuales.
- 2) Gestión y Liderazgo: Teorías de liderazgo, toma de decisiones y gestión de equipos.
- 3) Operaciones: Organización de departamentos, gestión de habitaciones y servicios.
- 4) Planificación de Eventos: Logística, protocolo y organización de banquetes.
- 5) Finanzas: Contabilidad, presupuestos, análisis de costos y rentabilidad.
- 6) Marketing y Ventas: Estrategias de marketing, marketing digital y técnicas de ventas.
- 7) Recursos Humanos: Reclutamiento, formación, motivación y retención de personal.
- 8) Legislación: Leyes, normativas de higiene, seguridad alimentaria y sostenibilidad.
- 9) Innovación y Tecnología: Tecnologías aplicadas, sistemas de gestión y aplicaciones móviles.
- 10) Experiencia del Cliente: Mejora de la satisfacción, gestión de opiniones y fidelización.
- 11) Sostenibilidad: Prácticas sostenibles y responsabilidad social corporativa.

Gestión integral hostelería

FORMACIÓN TEÓRICO/PRÁCTICA

CONTENIDOS

FORMACIÓN PRÁCTICA

MÓDULO I.

Introducción a la seguridad en los hoteles, salas de fiesta y restaurantes. Normativa de seguridad aplicable a esos establecimientos.

MÓDULO II.

Gestión y Dirección de Actividades de Seguridad. Planificación de la seguridad, análisis de riesgos, dirección de equipos humanos.

MÓDULO III.

Seguridad física en los establecimientos de hostelería, ocio y restauración. Controles de accesos y de vigilancia en las instalaciones. Sistemas y protocolos de evacuación.

MÓDULO IV.

Controles antifraude y medidas de apoyo. Protección de datos. Seguridad informática aplicada.

MÓDULO V.

Seguridad alimentaria. Seguridad sanitaria.