FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

CURSO DE DIRECCION Y PROTOCOLO DE HOTELES

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Si trabaja en el sector de la hostelería o turismo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobredirección y protocolo en hoteles este es su momento, con el Curso Online de Dirección y Protocolo en Hoteles podrá adquirir los conocimientos necesarios para dedicarse de manera profesional a esta labor. El turismo ha dejado de ser sólo un sector económico, para convertirse en un sistema poliédrico en cuanto a las áreas del conocimiento que debe tratar y abordar con un contenido científico muy desarrollado. Por ello, la formación y educación en turismo, ha de ser completa en conocimientos y experiencias para así desenvolverse con éxito en este ámbito. Realizando este Curso Online de Dirección y Protocolo en Hoteles aprenderá a organizar los diferentes servicios en hoteles y su gestión operativa.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS
UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.
UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTOCOLO APLICADO A HOTELES
UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL BAR Y RESTAURANTE.
UNIDAD DIDÁCTICA 8. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.
UNIDAD DIDÁCTICA 9. REVISIÓN DE LA VENTA Y FACTURACIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.