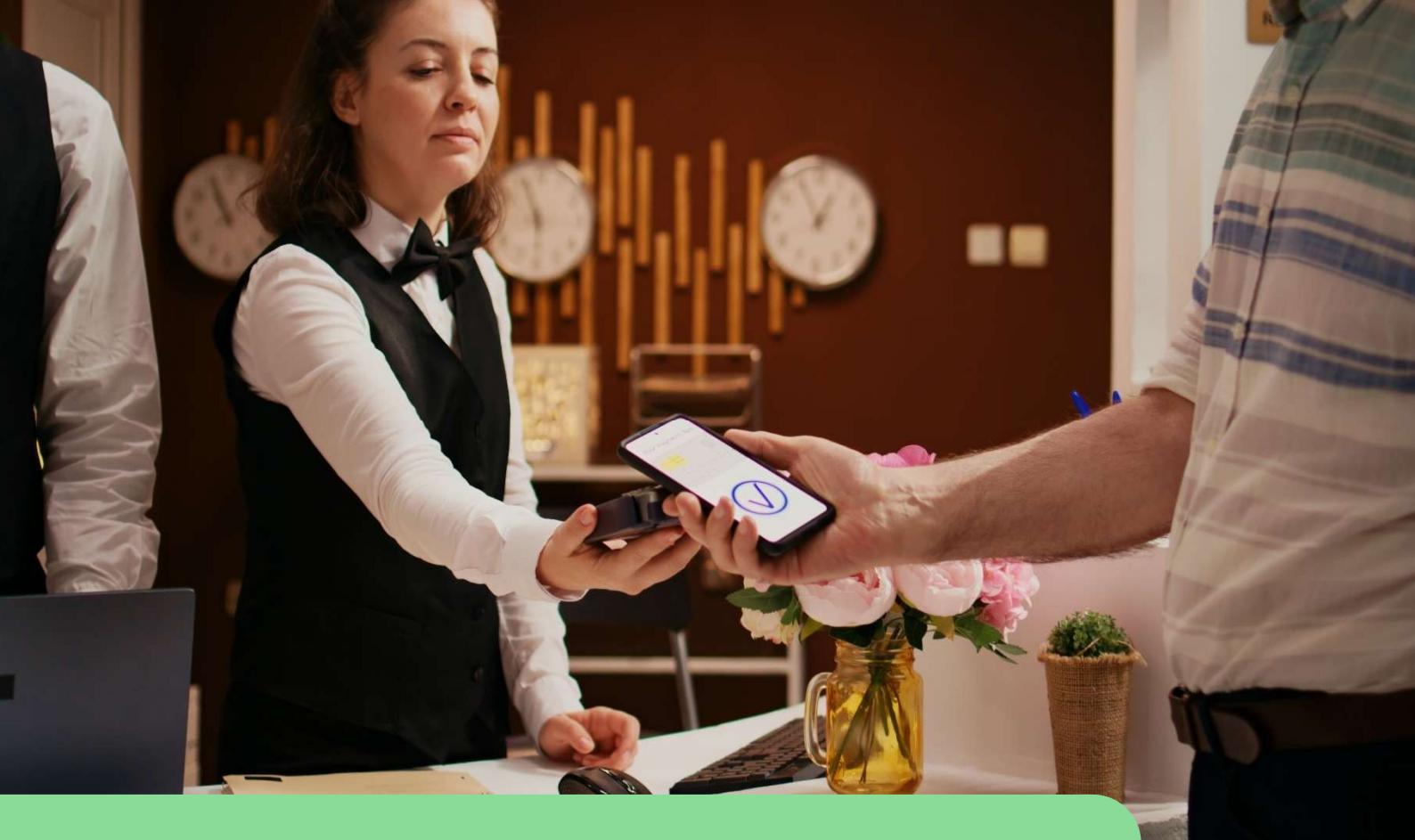




MCR0049. Optimización y rentabilidad en la gestión hotelera





MCR0049



Optimización y rentabilidad en la gestión hotelera

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0265_3 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 25 horas

Modalidad: 100% online



Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Objetivos

- Enumerar las principales características de la industria hotelera, así como los distintos tipos de alojamientos utilizados por la misma.
- Identificar los diferentes estándares que permitan determinar la calidad de alojamiento que pueden ofrecer.
- Explicar las diferentes estructuras organizativas que pueden adoptar los hoteles, en relación al personal que trabaja en ellos.
- Conocer la organización interna general del hotel, así como su funcionamiento y estructura.
- Estudiar los diferentes departamentos de los que se compone un hotel.
- Aprender las diferentes técnicas de optimización de los departamentos.
- Conocer las medidas de seguridad e higiene que se deben de llevar a cabo en cualquier establecimiento hotelero.
- Estudiar los diferentes sistemas para la prevención de riesgos laborales en los diferentes departamentos de un hotel.
- Aprender las técnicas de evaluación y mejora para saber la magnitud de los riesgos que se han podido evitar y cómo optimizar los procesos para su continua mejora.

Contenidos

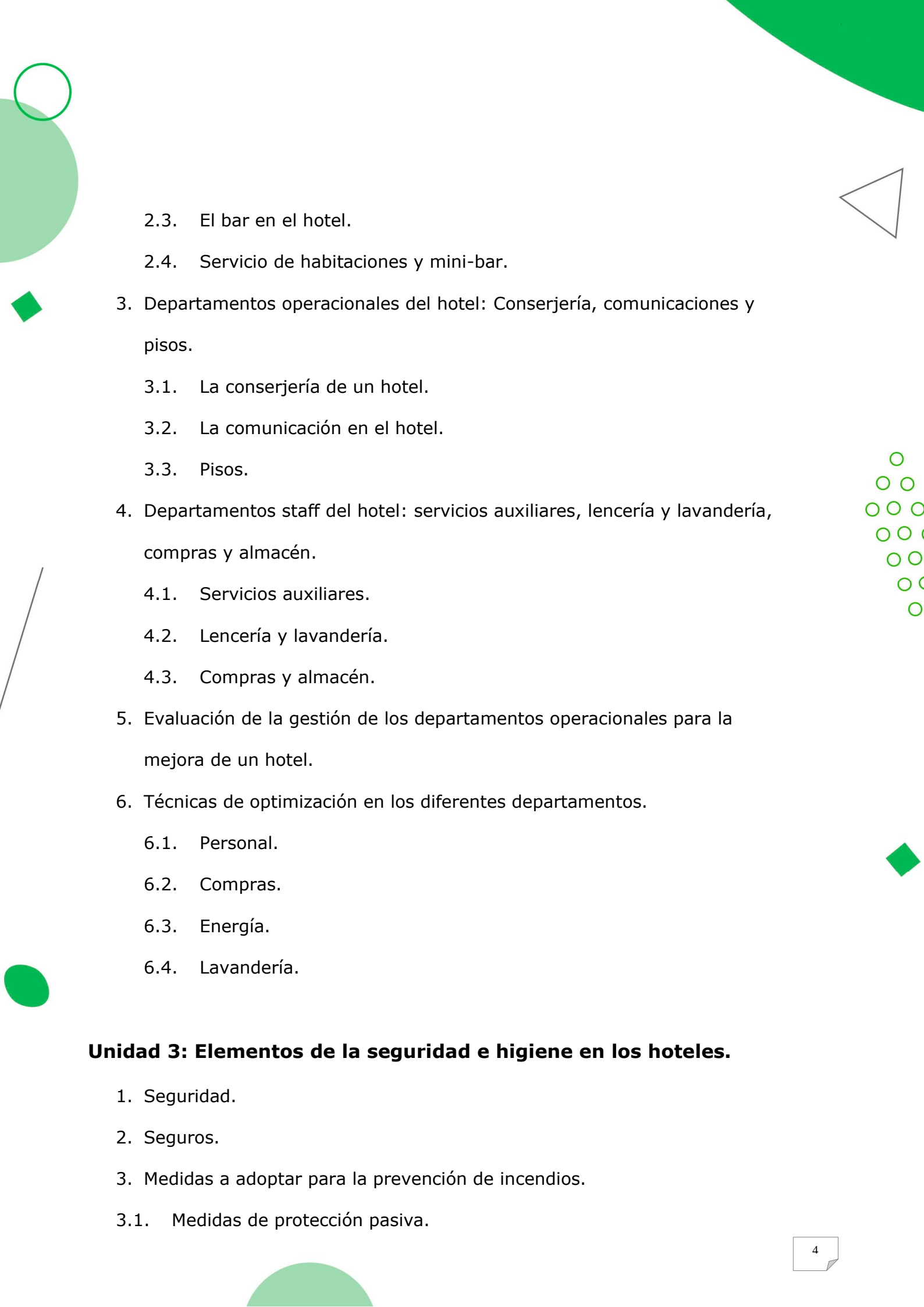
Módulo 1. Optimización de la gestión de hoteles

Unidad 1: Definición de la industria hotelera.

1. Características de la industria hotelera.
2. Tipología y clasificación.
3. Estructuras de organización.
 - 3.1. Organización lineal con staff.
 - 3.2. Organización multidivisional.
4. Distribución general de un hotel.
 - 4.1. Áreas nobles.
 - 4.2. Áreas comunes.
 - 4.3. Áreas de servicio.
 - 4.4. Área habitacional.
5. Situación actual del sector.

Unidad 2: Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel.

1. Departamento operacional del hotel: recepción.
 - 1.1. El departamento de alojamiento.
 - 1.2. Subdepartamento de reservas.
 - 1.3. Subdepartamento de recepción.
2. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina.
 - 2.1. Cocina.
 - 2.2. Restaurante-Comedor.

- 
- 2.3. El bar en el hotel.
 - 2.4. Servicio de habitaciones y mini-bar.
 - 3. Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos.
 - 3.1. La conserjería de un hotel.
 - 3.2. La comunicación en el hotel.
 - 3.3. Pisos.
 - 4. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.
 - 4.1. Servicios auxiliares.
 - 4.2. Lencería y lavandería.
 - 4.3. Compras y almacén.
 - 5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales para la mejora de un hotel.
 - 6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.
 - 6.1. Personal.
 - 6.2. Compras.
 - 6.3. Energía.
 - 6.4. Lavandería.

Unidad 3: Elementos de la seguridad e higiene en los hoteles.

- 1. Seguridad.
- 2. Seguros.
- 3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios.
 - 3.1. Medidas de protección pasiva.



3.2. Medidas de protección activa.

4. La higiene en el hotel.

5. Evaluación y mejora.

5.1. El análisis de riesgos.

5.2. Valoración del riesgo.

