

Curso Profesional Dirección Hotelera y Restauración





tech formación
profesional

Curso Profesional Dirección Hotelera y Restauración

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/direccion-hotelera-restauracion

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Requisitos de acceso

pág. 6

03

Salidas profesionales

pág. 8

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 12

06

Metodología

pág. 14

07

Titulación

pág. 18

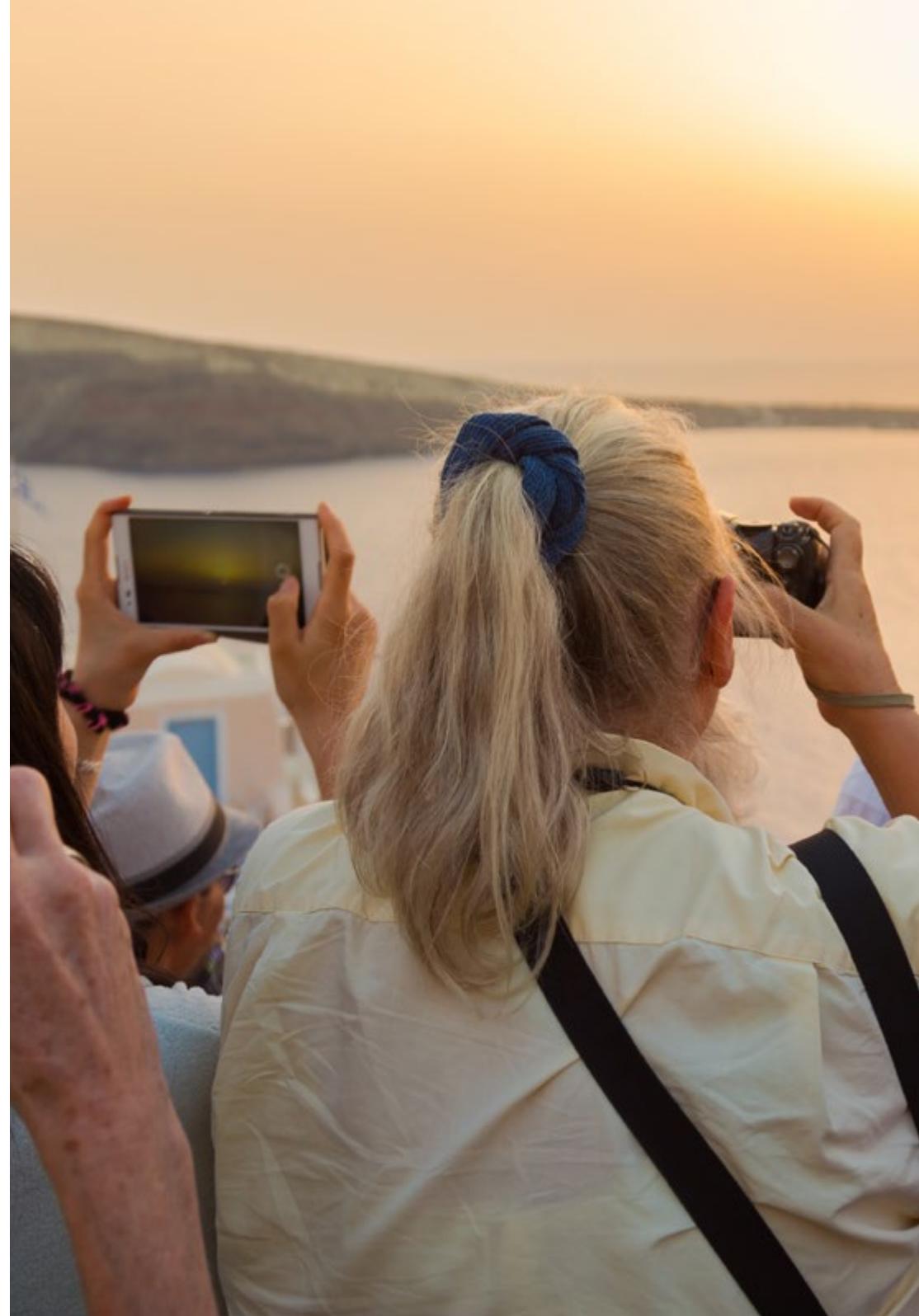
01

Presentación

Los departamentos comerciales, de comunicación, contables y administrativos del sector turístico son complejos y entrañan diferentes organigramas de funcionamiento. Esa industria reclama de profesionales con los conocimientos más avanzados en materia de dirección y gestión de establecimientos hoteleros y de restauración. Este programa ofrece los contenidos indispensables para la preparación académica de los futuros expertos de estas áreas del conocimiento. La titulación analiza el funcionamiento de interno de espacios como recepción, conserjería, lavandería, limpieza de pisos o mantenimiento. Igualmente, indaga en estrategias de renovación complejas y explica los enfoques de implementación de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones para esta clase de instalaciones. El temario se impartirá de manera 100% online en una innovadora plataforma de aprendizaje donde el alumno encontrará los contenidos idóneo más solicitados por el mercado laboral y podrán optar por una oportunidad de empleo inmediata.

“

Este temario se distingue por su énfasis en la aplicación de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones en beneficio de la dirección empresarial turística”





El control presupuestario y el análisis de inversiones son algunas de las competencias más complejas que debe atender un experto en la dirección hotelera y de restauración. Esta titulación ahonda en sus principales mecanismos de funcionamiento y gestión. A través del conocimiento de todos esos aspectos, sus egresados se convertirán en los profesionales más solicitados del mercado turístico.

Además, el temario cuenta con nociones complejas acerca de las estructuras de trabajo en los hoteles a partir de complejos organigramas y tipologías. Al mismo tiempo, indaga sobre cómo se sostienen las áreas de recepción, consejería, limpieza, lavandería, entre otros. En cuanto a las empresas de restauración, se analizan sus subsistemas de financiación y sus conceptos comerciales de servicios. Las estrategias de venta individuales y colectivas también son estudiadas en esta capacitación.

Los contenidos de programa se apoyan en una innovadora metodología de aprendizaje 100% online libre y libre de horarios preestablecidos. De esa forma, cada estudiante puede autogestionar sus conocimientos con independencia de sus intereses y necesidades de una manera rápida y flexible.



Matricúlate en este Curso Profesional y conviértete en el especialista que Meliá, Blue Daimond o Iberostar necesitan para implementar una dirección eficiente de sus instalaciones”

02

Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.

“

TECH te permite el acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa”





Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricularte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional

03

Salidas profesionales

La gestión hotelera y de restauración ha crecido exponencialmente en las últimas décadas según registros de la Organización Mundial del Turismo. A causa de esa realidad, la industria reclama constantemente de expertos con un dominio avanzado de los mecanismos de dirección indispensables para el sector. Mediante las lecciones de esta capacitación, los estudiantes de TECH resaltarán en el mercado laboral por su facilidad para maniobrar el organigrama hotelero, realizar análisis de inversiones y controlar presupuestos. Además, se distinguirán por su profunda comprensión de los subsistemas de financiación de esta clase de empresas.

“

Las cadenas hoteleras más importantes del momento esperan por ti para que las ayudes a implementar novedosas estrategias de marketing y sistemas de ventas individuales y colectivas”



Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Director de contabilidad hotelera
- ◆ Director comercial turístico
- ◆ Administrador de instalaciones turísticas
- ◆ Experto en organigramas hoteleros
- ◆ Experto en presupuestos y control presupuestarios
- ◆ Administrativo de empresas de restauración
- ◆ Especialista en gestión de la restauración
- ◆ Especialista en gestión básica hotelera



04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Los alumnos que completen esta capacitación académica conseguirán una elevada especialización en cuanto a la estructura de las empresas hoteleras mediante el organigrama de las instalaciones, sus tipologías y análisis departamental. Gracias a esos conocimientos, destacarán en el mercado laboral por su capacidad de dar soluciones rápidas y flexibles a una amplia gama de problemas.

01

Aportar al alumno una visión práctica de las distintas áreas de gestión de un hotel y de una empresa de restauración

02

Capacitar al alumno para elaborar estrategias y políticas desarrolladas desde la función de la dirección teniendo en cuenta el profundo conocimiento de cada uno de los departamentos que conforman la gestión hotelera y de restauración

03

Aprender conocimientos sobre técnicas de dirección y gestión de empresas de hotelería y restauración

04

Aplicar a las empresas turísticas el enfoque de la actual dirección estratégica para llegar a la formulación e implantación de las estrategias más adecuadas a cada tipo de empresa turística





05

Adquirir habilidades y competencias necesarias para asumir responsabilidades, desde cargos directivos, relacionadas con la gestión y organización de las empresas de hostelería y restauración

06

Dirigir establecimientos y negocios hoteleros y del ámbito de la restauración acorde a los objetivos de la empresa

07

Dominar nociones avanzadas sobre el marketing convencional, online y los mecanismos de ventas online y colectivas

08

Analizar los costes de los servicios de restauración y los mecanismos de relación con proveedores y clientes

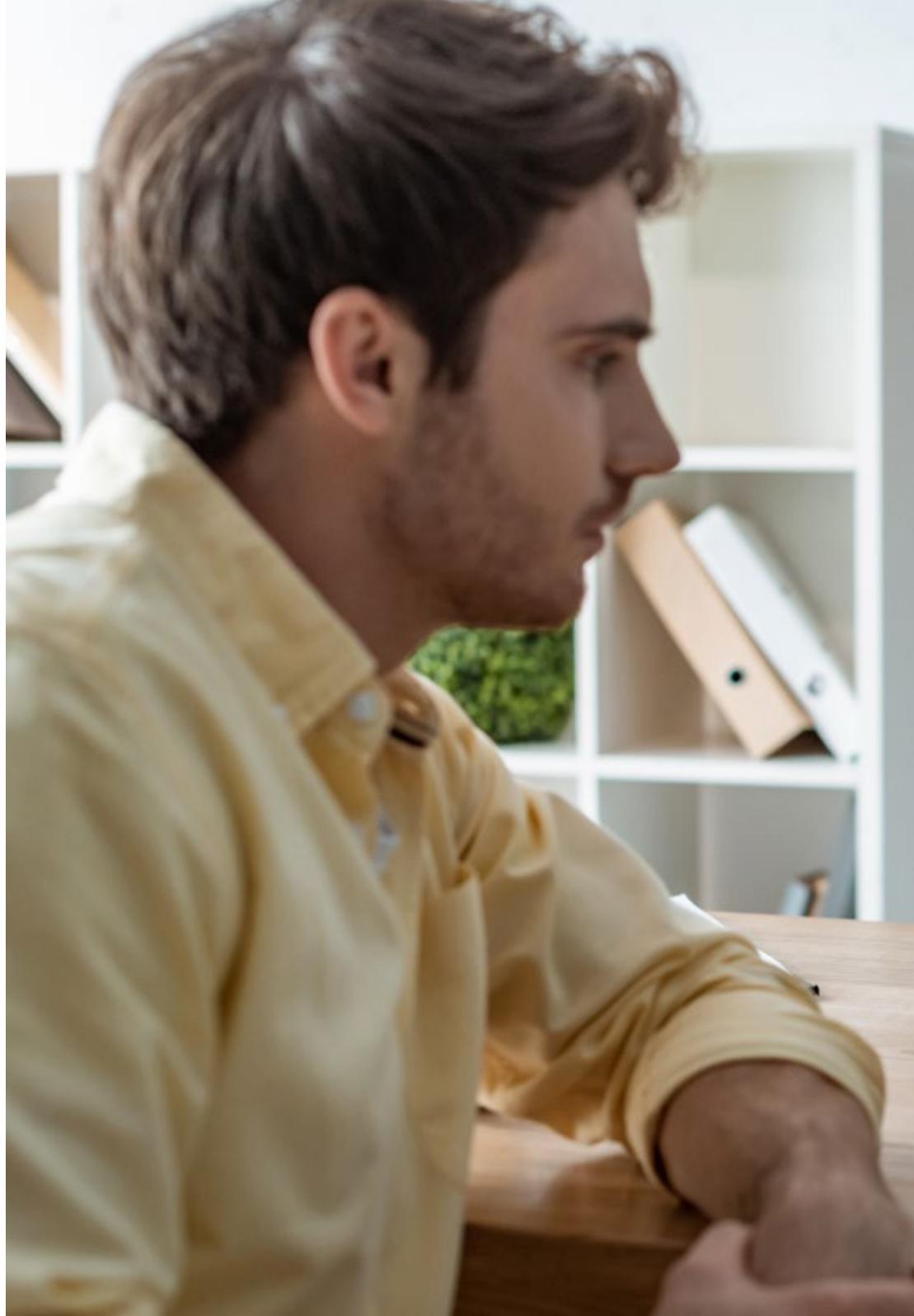
05

Plan de formación

El temario de esta titulación consta de un módulo con 10 temas de interés. Todos ellos han sido seleccionados por un claustro de elevado prestigio local e internacional. Las materias fueron elegidas en base a las experiencias profesionales de los docentes que ofrecerán una guía personalizada a todos los estudiantes. La capacitación incluye las directrices fundamentales sobre la dirección comercial, administración y contabilidad de las instalaciones hoteleras y de restauración. Asimismo, se distingue de otros programas académicos en el mercado por su énfasis en la planificación de ventas y el análisis de las estructuras empresariales.

“

El cuadro docente de este Curso Profesional mantiene una relación activa con diferentes compañías del sector turístico donde han obtenido resultados de excelencia”





Módulo 1. Dirección Hotelera y Restauración

- 1.1. Los alojamientos ayer y hoy
- 1.2. Alojamientos turísticos
- 1.3. Estructura de las empresas hoteleras
- 1.4. Departamentos de recepción, pisos y mantenimiento
- 1.5. Dirección comercial
- 1.6. Departamento de administración y contabilidad
- 1.7. Departamento de Restauración dentro del alojamiento turístico
- 1.8. Las empresas de restauración
- 1.9. Servicios de Restauración
- 1.10. Planificación de ventas y reuniones en la restauración

“

Esta titulación no está sujeta a horarios preestablecidos ni rígidos cronogramas lectivos. Podrás pautar el ritmo de tus progresos de manera personalizada y 100% online”

06

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



07

Titulación

El Curso Profesional en Dirección Hotelera y Restauración garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Dirección Hotelera y Restauración**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas instituciones

tech formación profesional

Curso Profesional Dirección Hotelera y Restauración

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Dirección Hotelera y Restauración