

Dirección y Recursos Humanos en Restauración

Duración:

60 horas lectivas

Metodología:

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

Programa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización en los establecimientos de restauración

1.1. Clasificación.

1.1.1. Restaurantes.

1.1.2. Mesones.

1.1.3. Cafeterías.

- 1.1.4. Bares.
- 1.1.5. Cantinas.
- 1.1.6. Casas de comidas.
- 1.1.7. Tabernas.
- 1.2. Descripción de una organización eficaz.
 - 1.2.1. Especialización del trabajo.
 - 1.2.2. Departamentalización.
 - 1.2.3. Cadena de mando.
 - 1.2.4. Extensión del tramo de control.
 - 1.2.5. Centralización y descentralización.
 - 1.2.6. Formalización.
- 1.3. Tipos de estructuras organizativas.
 - 1.3.1 Estructura Lineal.
 - 1.3.2. Estructura Funcional.
 - 1.3.3. Estructura Línea y Staff.
 - 1.3.4. Estructura en Comité.
 - 1.3.5. Estructura Matricia.
- 1.4. Organigrama.
 - 1.4.1. Definición y características.
 - 1.4.2. Funciones.
 - 1.4.3. Tipos.
 - 1.4.3.1. Organigrama vertical.
 - 1.4.3.2. Organigrama horizontal.
 - 1.4.3.3. Organigrama circulares.
 - 1.4.3.4. Organigrama escalares.
 - 1.4.3.5. Organigrama mixto.
 - 1.4.4. Tipos de departamentos en restauración.
 - 1.4.4.1. Características.
 - 1.4.4.2. Funciones.
 - 1.4.5. Organización del trabajo.
 - 1.4.5.1. Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - 1.4.5.2. Estimación de necesidades y materiales.
 - 1.4.5.3. Estudio de productividad del departamento.
- 1.5. Relaciones con otros departamentos.
 - 1.5.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- 1.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal

2.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.

2.1.1. Identificación y naturaleza del puesto.

2.1.2. Descripción del trabajo.

2.1.3. Requerimiento de capacidades.

2.1.4. Otros requerimientos.

2.2. Procedimientos para la selección de personal.

2.2.1. Perfil profesiográfico.

2.2.2. Reclutamiento.

2.2.3. Preselección de candidatura.

2.2.4. Instrumentos de selección.

2.2.4.1. Test psicotécnico.

2.2.4.2. Pruebas profesionales.

2.2.4.3. Entrevistas.

2.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

2.3.1. Contratación.

2.3.2. Estatuto de los trabajadores.

2.3.3. Convenios colectivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Técnicas de Dirección en restauración.

3.1. Características de la Dirección.

3.1.1. Unidad de mando.

3.1.2. Delegación.

3.2. Tipos de Dirección.

3.2.1. Global.

3.2.2. Departamental.

3.2.3. Operacional.

3.3. Ciclo de la Dirección.

3.3.1. Planificación y toma de decisiones.

3.3.2. Integración.

3.3.3. Trabajo en equipo.

3.3.4. Evaluación del desempeño.

3.3.5. Retribución.

3.3.6. Motivación.

3.4. Formación interna y contia de los trabajadores.

3.4.1. Análisis de las necesidades.

3.4.2. Ventajas de la formación.

3.5. Sistemas de incentivos para el personal.

3.5.1. Programas de pagos de incentivos.

3.5.2. Reducción de la rotación de personal.

3.5.3. Ayuda a la formación.

3.5.4. Conciliación.

3.5.5. Seguridad laboral.