

# Dirección y Recursos Humanos en Restauración



## OBJETIVOS

- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento área o departamento de restauración planificado .
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.
- Al finalizar el curso serás capaz de aplicar técnicas de dirección del personal dependiente identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y para que desarrolle su profesionalidad.

## DIRIGIDO A

Todos aquellos profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en el área de dirección y recursos humanos, así como a aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la restauración.

## DURACIÓN, MODALIDAD Y PRECIO

60 Horas

**Modalidad: elearning**

Precio: 380 €

## METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante 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.
- Tutorizado por un experto en la materia.

## PROGRAMA

### TEMA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

- Clasificación.
- Descripción de una organización eficaz.
- Tipos de estructuras organizativas.
- Organigrama.
- Relaciones con otros departamentos.
- Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

### TEMA 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

- Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
- Procedimientos para la selección de personal.
- Normativa aplicable a los recursos humanos.

### TEMA 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

- Características de la Dirección.
- Tipos de Dirección.
- Ciclo de la Dirección.
- Formación interna y continua de los trabajadores.
- Sistemas de incentivos para el personal.

## CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso

## INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

[elearning@camaramadrid.es](mailto:elearning@camaramadrid.es)



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

