

Categorías: Hostelería y turismo

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. 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.

CONTENIDOS

UD1. Organización en los establecimientos de restauración. 1.1. Clasificación. 1.2. Descripción de una organización eficaz. 1.3. Tipos de estructuras organizativas. 1.4. Organigrama. 1.5. Relaciones con otros departamentos. 1.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas. UD2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal. 2.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo. 2.2. Procedimientos para la selección de personal. 2.3. Normativa aplicable a los recursos humanos. UD3. Técnicas de Dirección en restauración. 3.1. Características de la Dirección. 3.2. Tipos de Dirección. 3.3. Ciclo de la Dirección. 3.4. Formación interna y continua de los trabajadores. 3.5. Sistemas de incentivos para el personal.

