

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Dirección y recursos humanos en restauración

Duración: 75h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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

Contenido

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.