



## **HOTA003PO. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES.**

---

**SKU:** HOTA003PO\_V2

### **OBJETIVOS**

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión,

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. LA INDUSTRIA HOTELERA
  - 1.1. Características de la industria hotelera
  - 1.2. Tipología y clasificación
  - 1.3. Estructuras de organización
  - 1.4. Distribución general de un hotel
  - 1.5. Situación actual del sector
2. DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL
  - 2.1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción
    - 2.1.1. El departamento de alojamiento
    - 2.1.2. El subdepartamento de reservas
    - 2.1.3. El subdepartamento de recepción
  - 2.2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina
    - 2.2.1. Cocina
    - 2.2.2. Restaurante-comedor
    - 2.2.3. El bar en el hotel
    - 2.2.4. Servicio de habitaciones y mini-bar
  - 2.3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería. Comunicaciones y Pisos
    - 2.3.1. La conserjería de un hotel
    - 2.3.2. La comunicación en el hotel
    - 2.3.3. Pisos
  - 2.4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares.

- Lencería y Lavandería. Compras y Almacén
- 2.4.1. Servicios auxiliares
- 2.4.2. Lencería y lavandería
- 2.4.3. Compras y almacén
- 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora
- 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos
- 3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES
- 3.1. Seguridad
- 3.2. Seguros
- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
- 3.4. La higiene en el hotel
- 3.5. Evaluación y mejora