

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Gestión Hotelera

50 horas

OBJETIVOS

Saber qué tipos de hoteles existen y cómo se organizan.

Conocer los principales aspectos de la oferta y demanda actual en el sector hotelero.

Organizar el departamento de Recepción y sus subdepartamentos de Reservas y Recepción, teniendo en cuenta sus funciones y los procesos básicos que los caracterizan.

Organizar y desarrollar correctamente el trabajo de los departamentos de Conserjería, Comunicaciones y Pisos de un hotel.

CONTENIDOS

UD1.La industria hotelera

UD2.Departamento operacional del hotel. Recepción

UD3.Departamento operacional del hotel. Restauración y cocina

UD4.Departamentos operacionales del hotel. Conserjería, Comunicaciones y Pisos

UD5.Departamentos staff del hotel

MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Gestión y Control en Restauración

100 horas

OBJETIVOS

Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos

Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras

Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros

CONTENIDOS

UD1. Proceso administrativo y contable en restauración.

UD2. Gestión y control de las cuentas de clientes.

UD3. Análisis contable de restauración.

UD4. Programas informáticos en restauración.

MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Planificación, Organización y Control de Eventos

100 horas

OBJETIVOS

Analizar el turismo de reuniones e identificar sus demandas específicas dentro del sector turístico.

Planificar y presupuestar un evento y definir su programa identificando las actividades y tareas que se derivan para la entidad gestora.

Aplicar técnicas para el proceso de organización de un evento determinado analizando la lógica de dicho proceso. Describir el proceso de evaluación final de un evento describiendo las actividades de dirección y control inherentes.

CONTENIDOS

UD1. El Turismo de Reuniones y su Demanda de Servicios Especializados.

UD2. Principales Destinos Turísticos Nacionales e Internacionales de Turismo de Reuniones.

UD3. Los Eventos su Tipología y su Mercado.

UD4. El Evento como Proyecto: Planificación Presupuestación y Organización.

UD5. Servicios Requeridos en la Organización de Eventos.

UD6. Aplicaciones Informáticas Específicas para la Gestión de Eventos.

UD7. El Evento como Proyecto: Organización.

UD8. El Evento como Proyecto: Dirección y Control.

MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Procesos Económico-Administrativos en Agencias de Viajes

100 horas

OBJETIVOS

Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.

Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja.

Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes aplicando procedimientos habituales de trabajo.

CONTENIDOS

UD1. Facturación en Restauración.

UD2. Cierres de Servicios en Restauración.

UD3. Post-Servicio.



MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Productos, Servicios y Destinos Turísticos

100 horas

OBJETIVOS

Analizar la evolución del concepto de turismo identificando los elementos que componen el sistema turístico.

Analizar el mercado turístico identificando los destinos turísticos nacionales e internacionales más relevantes.

CONTENIDOS

UD1. El Turismo y la Estructura del Mercado Turístico.

UD2. El Alojamiento como Componente del Producto Turístico.

UD3. El Transporte como Componente del Producto Turístico.

UD4. Otros Elementos y Componentes de los Viajes Combinados Excursiones o Traslados.

UD5. Principales Destinos Turísticos Nacionales.

UD6. Principales Destinos Turísticos Internacionales.

MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL

FAMILIA HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS

Recepción y Atención al Cliente en Alojamientos Propios de Entornos Rurales y/o Naturales

100 horas

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

En concreto el alumno será capaz de: Describir los procesos de reserva y recepción habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su puesta en práctica.

Definir los procesos de gestión de cobros y facturación de servicios habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización.

Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en alojamientos propios del entorno rural y/o natural a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias.

CONTENIDOS

UD1. La comunicación aplicada a la Hostelería y Turismo.

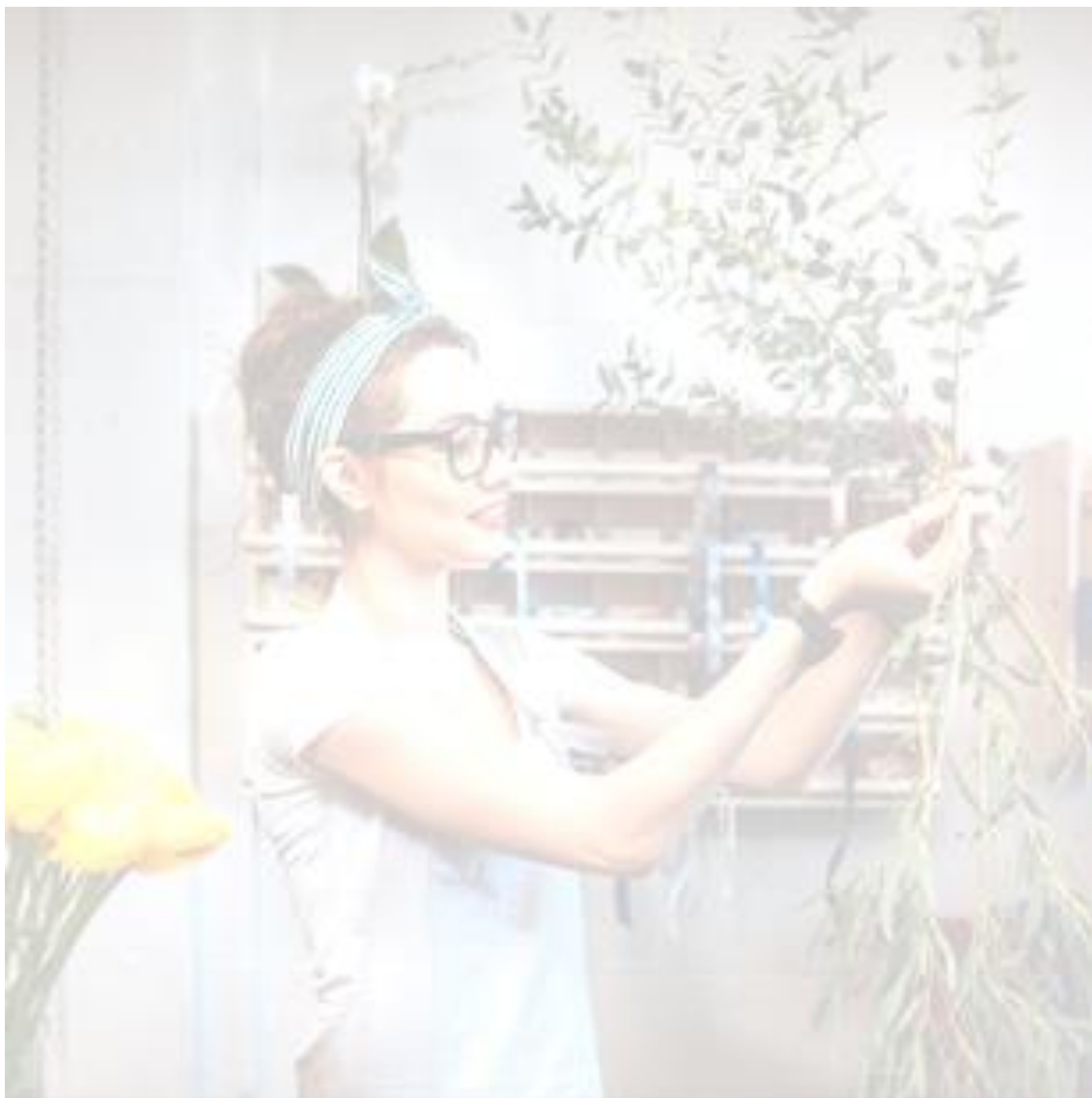
UD2. Recepción en alojamientos propios de Entornos Rurales y/o Naturales.

UD3. Gestión de reservas en alojamiento propios de Entornos Rurales y/o Naturales.

UD4. Gestión de la información en el Departamento de Recepción.

UD5. Facturación y cobro de servicios de Alojamiento

MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL



MÁS INFORMACIÓN EN CAMARA DE CIUDAD REAL