



DIRECCION GASTRONOMICA. Programa de Gestin para Mandos Medios.

Dirigido a:

- * Titulares, Directivos, Gerentes, Chef, Encargados y coordinadores de diferentes áreas de la empresa hotelera y gastronómica.
- * Personal con responsabilidades sobre otros.
- * Estudiantes avanzados de las carreras de Hotelería y Restaurateur.

Objetivos:

- * Caracterizar con claridad el rol de la Dirección.
- * Reflexionar sobre algunos de los aspectos de su propio estilo de conducción
- * Advertir las dificultades y desafíos que plantea el ejercicio de la Dirección.
- * Sistematizar sus futuras prácticas profesionales según los principios de la comunicación efectiva y el liderazgo.

CAPACITACION: CONSERJERIA HOTELERA Atención al cliente, reservas y ventas de servicios. Operaciones de Recepción.

Dirigido a:

Gerentes, titulares, mandos medios y personal operativo de Hotelería y Turismo .

Objetivos:

- * Trabajar las herramientas necesarias que requiere esta función para desempeñar una actitud proactiva permanente y positiva en función de la plena satisfacción del cliente.
- * Entender la relación huésped-personal y trabajar en la cadena de valor de prestación del servicio



COMUNICACION E IMAGEN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURISTICAS

Dirigido a:

- * Profesionales de la Hotelería, Gastronomía, Turismo, Eventos y Comunicación
- * Personal vinculado a las áreas de servicio y atención al cliente
- * Estudiantes avanzados de Hotelería, Turismo y Eventos

Objetivos:

- * Comprender el significado e importancia de la imagen corporativa y personal
- * Brindar las herramientas necesarias para desarrollar un discurso propio y particular construido con los elementos del lenguaje verbal y no verbal, para poder desempeñarse frente a los distintos públicos y situaciones
- * Conocer temas y casos propios relacionadas con la forma, pautas y vestimenta, indicados para cada situación

GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO_ 2do. encuentro

Dirigido a:

- * Personal gastronómico con algún nivel de supervisión que quiera consolidar los principios de dirección o desarrollar planes de capacitación en su brigada.
- * Quienes tengan inquietudes de sistematizar y mejorar la práctica diaria.
- * Para alumnos de Hotelería y Gastronomía que deseen adquirir un valor extra a su formación académica.
- * Para todo emprendedor con perfil y ganas de iniciarse en el mundo gastronómico.
- * hoteleras.



GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO_ 1er. encuentro

Dirigido:

- * Para personas con inquietudes por sistematizar y mejorar la práctica diaria.
- * Para el trabajador gastronómico con algún nivel de supervisión que quiera consolidar los principios de dirección o desarrollar planes de capacitación en su brigada.
- * Para los alumnos de Hotelería y Gastronomía que deseen adquirir un valor extra a su formación académica.
- * Para toda persona con perfil y ganas de iniciarse en el mundo gastronómico.

TURISMO & HOSPITALIDAD

Dirigido a:

- * Prestadores de servicios turísticos
- * Todas aquellas personas que trabajan en las áreas de Hotelería, Agentes de Turismo, Turismo Receptivo, Transporte, Gastronomía, Servicios y atención al cliente en zonas comerciales de gran afluencia turística
- * Emprendedores del sector
- * Estudiantes avanzados de las carreras de Hotelería, Turismo y AA&BB

Objetivos:

- * Que al término de la capacitación los participantes logren identificar las empresas que conforman la Industria de la Hospitalidad y del Turismo
- * Impulsar calidad y calidez en el servicio que ofrecen, fortaleciendo conductas y actitudes positivas
- * Comprender el rol de quienes trabajan en esta industria. Considerar que quien están en contacto con el turista/huésped es un actor fundamental para que la unidad Turismo-Hospitalidad funcionen fluidamente. Pensar la satisfacción del turista/huésped y calidad total, en los diferentes escenarios



GERENCIAMIENTO HOTELERO. Técnicas y Recursos prácticos para la administración de empresas Hoteleras

Dirigido a:

Emprendedores en empresas hoteleras. Profesionales y alumnos de Hotelería. Gerentes de hoteles y distintos tipos de alojamiento.

Objetivos:

- * Conocer la interrelación entre los distintos sectores del hotel.
- * Rutinas operativas que ayuden a la organización de tareas.
- * Indicadores que permitan presupuestar (Housekeeping, Lavandería, Personal)
- * Diagnóstico de los resultados operativos del Front
- * Medición del rendimiento de ventas. (Yield Management).

CEREMONIAL Y PROTOCOLO para Hotelería, Alimentos & Bebidas y Eventos

Dirigido a:

- * Empresas Hoteleras, Gastronomía y Eventos
- * Profesionales de la hotelería, gastronomía y organizadores de eventos
- * Estudiantes avanzados

Objetivos:

- * Reconocer y comprender la función, la técnica y la evolución del ceremonial y su aplicación
- * Aprender todas las herramientas en servicios de organización protocolar y ceremonial en diferentes tipos de eventos
- * Disponer de los elementos indispensables para interactuar con los diferentes públicos y cómo cuidar la imagen tanto personal como de la empresa