

Nombre del curso

GESTIÓN DE PROYECTOS HOTELEROS

Descripción

La alta oferta hotelera hace que los establecimientos y cadenas hoteleras busquen personas formadas específicamente en la gestión hotelera, con los conocimientos necesarios para coordinar administrativamente los diferentes departamentos en una misma estrategia.

En el curso de Gestión de proyectos hoteleros abarcaremos el tema de planificación presupuestaria y el cálculo de los distintos ratios y del beneficio de los establecimientos hoteleros. De esta manera, podremos valorar las desviaciones existentes entre el presupuesto y la cuenta de explotación.

Número de horas

60

Objetivos

- Aprender a realizar un presupuesto hotelero, calculando los gastos de cada uno de los departamentos implicados.
- Conocer y practicar con los ratios de hostelería más habituales y saber entender que nos indica cada uno de ellos.

Audiencia

Dirigido a personas que deseen mejorar y actualizar su formación, especialmente si trabajan en un establecimiento hotelero en un puesto de trabajo como: responsable de administración, jefe de administración, administrativo o técnico del departamento de administración.

Contenido

1. GESTIÓN Y PROCESOS DEL ÁREA DE DIRECCIÓN

Área de dirección. Área de administración y financiación. Recursos humano-personal.

2. HERRAMIENTAS DE DIRECCIÓN (I): RATIOS BÁSICOS

Precio medio. Ocupación. RevPAR I. RevPAR II. Gastos por habitación ocupada. Gastos por habitación disponible.

3. HERRAMIENTAS DE DIRECCIÓN (II): EL PRESUPUESTO HOTELERO

Criterios en la realización de presupuestos en los hoteles. Caso práctico.

4. GESTIÓN Y PROCESOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO

Departamento de reservas. Departamento de recepción. Departamento de pisos. Departamento de servicios técnicos.

5. GESTIÓN Y PROCESOS DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Servicios de restauración. Cocina. Gestión de compras-economato-bodega. Controles en el área de alimentos y bebidas. Instalaciones e infraestructura. E-market places. Gestión de compras y justo a tiempo. La gestión económica en la restauración. Precios de venta al público en la restauración.