



Dirección y recursos humanos en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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

Contenidos:

Tema 1. 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.

Tema 2. 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.

Tema 3. Técnicas de Dirección en restauración.

- 3.1 Características de la Dirección.
- 3.2 Tipos de Dirección.



CENTRO INTERNACIONAL DE CRECIMIENTO LABORAL



- 3.3 Ciclo de la Dirección.
- 3.4 Formación interna y continua de los trabajadores.
- 3.5 Sistemas de incentivos para el personal.

CL. Laguna del Marquesado Nº 10
28021 - Madrid
910 382 879
cursos@ceinla.com
www.ceinla.com



CENTRO INTERNACIONAL DE CRECIMIENTO LABORAL