

GUÍA DEL POSTGRADO



POSTGRADO EXPERTO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN HOTELERA + INGLÉS HOSTELERIA

SEFY045





A DISTANCIA



Tutor personal



300 Horas



Posibilidad Estancias Formativas



Pago a plazos



De ~~1520€~~ a 380€



Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el **“POSTGRADO EXPERTO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN HOTELERA + INGLÉS HOSTELERIA”**. El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos concede el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **A DISTANCIA**. Una vez realizada la matrícula, el tutor le enviará un e-mail de bienvenida al alumno, y por otro lado, el estudiante recibirá el material formativo a su domicilio en un plazo de 6-8 días. En él encontrará distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen. El alumno deberá mandar el examen final por correo electrónico a su tutor.



TEMARIO

PARTE 1. PROTOCOLO EN HOTELES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO Y LA ORGANIZACIÓN DE ACTOS.

1. Definición de protocolo
2. La precedencia
3. El protocolo como profesión
4. Protocolo Oficial
5. Protocolo empresarial
6. El programa protocolario
7. La comunicación y el protocolo
8. Glosario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA.

1. Aspectos básicos protocolo en Hostelería
2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados
3. Protocolo en la cocina
4. Glosario

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN HOTELES.

1. Normas básicas de protocolo hotelero
2. Manual de protocolo de un hotel
3. Organización de eventos
4. Glosario

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS BÁSICAS. HERRAMIENTA CLAVE DEL PROTOCOLO.

1. Tratamientos
2. Protocolo en el vestir
3. Protocolo en el restaurante
4. Protocolo en la restauración para discapacitados
5. Decoración y elementos gráficos
6. El regalo
7. Invitaciones
8. Glosario

PARTE 2. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA HOTELERA.

1. Características de la industria hotelera
2. Tipología y clasificación
3. Estructuras de organización
4. Distribución general de un hotel
5. Situación actual del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL.

1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción
2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina
3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos
4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén
5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora
6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES.

1. Seguridad
2. Seguros
3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios
4. La higiene en el hotel
5. Evaluación y mejora

PARTE 3. GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN INGLÉS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

1. Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros.
2. Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos.
3. Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico.
4. Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos.
5. Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero.
6. Cumplimentación de documentos de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero.

PARTE 4. LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y/O ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.
 2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves.
 3. Aspectos legales y normativos.
- Plan de Turismo Español Horizonte 2020.