

Dirección y recursos humanos en restauración v1

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización en los establecimientos de restauración

1.1. Clasificación.

1.1.1. Restaurantes.

1.1.2. Mesones.

1.1.3. Cafeterías.

1.1.4. Bares.

1.1.5. Cantinas.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.1.6. Casas de comidas.

1.1.7. Tabernas.

1.2. Descripción de una organización eficaz.

1.2.1. Especialización del trabajo.

1.2.2. Departamentalización.

1.2.3. Cadena de mando.

1.2.4. Extensión del tramo de control.

1.2.5. Centralización y descentralización.

1.2.6. Formalización.

1.3. Tipos de estructuras organizativas.

1.3.1 Estructura Lineal.

1.3.2. Estructura Funcional.

1.3.3. Estructura Línea y Staff.

1.3.4. Estructura en Comité.

1.3.5. Estructura Matricia.

1.4. Organigrama.

1.4.1. Definición y características.

1.4.2. Funciones.

1.4.3. Tipos.

1.4.3.1. Organigrama vertical.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.4.3.2. Organigrama horizontal.

1.4.3.3. Organigrama circulares.

1.4.3.4. Organigrama escalares.

1.4.3.5. Organigrama mixto.

1.4.4. Tipos de departamentos en restauración.

1.4.4.1. Características.

1.4.4.2. Funciones.

1.4.5. Organización del trabajo.

1.4.5.1. Confección de horarios y turnos de trabajo.

1.4.5.2. Estimación de necesidades y materiales.

1.4.5.3. Estudio de productividad del departamento.

1.5. Relaciones con otros departamentos.

1.5.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.

1.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal

2.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.

2.1.1. Identificación y naturaleza del puesto.

2.1.2. Descripción del trabajo.

2.1.3. Requerimiento de capacidades.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.1.4. Otros requerimientos.

2.2. Procedimientos para la selección de personal.

2.2.1. Perfil profesiográfico.

2.2.2. Reclutamiento.

2.2.3. Preselección de candidatura.

2.2.4. Instrumentos de selección.

2.2.4.1. Test psicotécnico.

2.2.4.2. Pruebas profesionales.

2.2.4.3. Entrevistas.

2.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

2.3.1. Contratación.

2.3.2. Estatuto de los trabajadores.

2.3.3. Convenios colectivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Técnicas de Dirección en restauración.

3.1. Características de la Dirección.

3.1.1. Unidad de mando.

3.1.2. Delegación.

3.2. Tipos de Dirección.

3.2.1. Global.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.2.2. Departamental.

3.2.3. Operacional.

3.3. Ciclo de la Dirección.

3.3.1. Planificación y toma de decisiones.

3.3.2. Integración.

3.3.3. Trabajo en equipo.

3.3.4. Evaluación del desempeño.

3.3.5. Retribución.

3.3.6. Motivación.

3.4. Formación interna y contia de los trabajadores.

3.4.1. Análisis de las necesidades.

3.4.2. Ventajas de la formación.

3.5. Sistemas de incentivos para el personal.

3.5.1. Programas de pagos de incentivos.

3.5.2. Reducción de la rotación de personal.

3.5.3. Ayuda a la formación.

3.5.4. Conciliación.

3.5.5. Seguridad laboral.