

2022

Conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse profesionalmente en la Administración y que se adapta a las nuevas necesidades del área Hospitality y de las alumnas.

P B H

PROCESOS BÁSICOS DE HOSPITALITY





¿QUÉ VAS A APRENDER?

Cultura

Profundizar en cultura de la Administración, ayudando a reflexionar sobre los fundamentos del cuidado en los servicios de alimentación y alojamiento.

Calidad

Adquirir las destrezas teóricas y prácticas básicas para un trabajo de calidad en las áreas de alojamiento y alimentación.

Investigación

Ser capaz de mejorar el propio ámbito de trabajo a través del estudio y la investigación aplicada.

Desarrollo

Despertar la inquietud profesional y establecer un punto de partida en el itinerario profesional.

APRENDIZAJE DINÁMICO

Metodología

Es un programa que combina formación teórica y formación en el puesto de trabajo, formación presencial y online a través de una plataforma educativa.

Se sirve de metodologías colaborativas y activas, que permiten que las alumnas sean las protagonistas de su aprendizaje.

Incluye la participación en un plan de desarrollo personal con acompañamiento de un mentor.



Plan de estudios



Fundamentos de Hospitality

- Antropología del cuidado
- Cultura organizacional
- Claves de la cultura actual
- Desarrollo personal



Alojamiento

- Procesos de alojamiento
- Introducción a la Liturgia y al cuidado del oratorio
- Limpieza del alojamiento
- Mantenimiento
- Lavandería
- Principios de decoración



Alimentación

- Procesos de alimentación
- Servicio de sala
- Cocina y pastelería
- Ciencia de los alimentos
- Nutrición humana y dietética
- Seguridad e higiene alimentaria



Gestión eficaz de los servicios

- Procesos de apoyo
- Introducción al diseño de servicios
- Maquinaria
- Prevención de riesgos laborales
- Herramientas de gestión

Al finalizar, los participantes realizarán un Trabajo Fin de Programa



Formación en el puesto de trabajo

30 horas semanales en sedes de formación

Primer curso

Oratorio

Limpieza y mantenimiento

Lavandería

Servicio de Sala

Segunda curso

Cocina

Pastelería



Duración

2 cursos académicos.
(3 jornadas presenciales en cada curso).



Fechas

Comienzo septiembre 2022
(fechas por concretar).
Plazo inscripción: hasta 30
de mayo de 2022.



Lugar

Jornadas presenciales en
Madrid.
La formación en el puesto
se desarrolla en sedes
determinadas.



Dirigido a

Personas entre 21 y 30 años,
aproximadamente, que
quieran poner las bases de
su trabajo profesional en la
Administración.



Profesorado

Profesionales de los
sectores de alimentación
y alojamiento, profesores
universitarios y profesorado
CEICID.



Precio

9.200 € (pago en 2 años).
Se ofrece la posibilidad de
beneficiarse de un Crédito
a la Excelencia Académica
parcialmente bonificable.



PBH

PROCESOS BÁSICOS DE HOSPITALITY

Tel. 91 670 21 11

www.ceicid.es | ceicid@ceicid.es