



Curso Superior de Gobernanta de Hotel

Curso Superior de Gobernanta de Hotel

Duración: 300 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

MÓDULO 1. EL SECTOR HOTELERO

TEMA 1. EL TURISMO Y LA HOSTELERÍA

1. El turismo
2. Los productos turísticos
3. El alojamiento
4. El transporte como componente del producto turístico

TEMA 2. EL HOTEL

1. Introducción
2. Clasificación de los hoteles y principales características
3. Unidades de alojamiento y modalidades de estancia
4. Tarifas
5. Estructura general de un hotel: actividades desarrolladas en él y organigrama general

MÓDULO 2. EL DEPARTAMENTO DE PISOS DEL HOTEL

TEMA 3. EL PUESTO DE GOBERNANTA

1. El departamento a cargo de la Gobernanta
2. La Gobernanta
3. Organización y supervisión del servicio de lencería
4. Organización y supervisión del servicio de lavandería
5. Control de llaves y bloqueo de habitaciones
6. Formularios
7. Gestión y organización de los recursos y materiales necesarios para el departamento

TEMA 4. LA CAMARERA DE PISOS

1. Introducción
2. Presencia de la camarera de pisos y complementos para la realización de su trabajo
3. Horarios de trabajo de las camareras de pisos
4. Limpieza de habitaciones
5. La cama
6. El baño
7. Limpieza del suelo y las ventanas
8. Utilización del aspirador
9. Pautas a seguir de forma obligatoria por parte de la camarera de pisos

TEMA 5. REVISIÓN Y CONTROLES DEL TRABAJO REALIZADO

1. Introducción
2. Revisiones que debe hacer la Gobernanta

3. Controles que debe hacer la Gobernanta

MÓDULO 3. ASPECTOS COMPLEMENTARIOS

TEMA 6. LA DECORACIÓN

1. Introducción
2. Planificación de la idea decorativa
3. Aspectos relevantes para la decoración
4. Estilos decorativos
5. Decoración para los espacios interiores

TEMA 7. CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

1. Calidad
2. Higiene
3. Prevención de riesgos laborales
4. Tipos de accidentes que se pueden producir
5. Primeros auxilios

TEMA 8. IV ACUERDO LABORAL DE ÁMBITO ESTATAL PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA

1. Introducción
2. Capítulo I. Disposiciones generales
3. Capítulo II. Clasificación profesional
4. Capítulo III. Período de prueba del contrato de trabajo
5. Capítulo IV. Contratos formativos
6. Capítulo V. Formación profesional
7. Capítulo VI. Régimen disciplinario laboral
8. Capítulo VIII. Igualdad efectiva de mujeres y hombres