

Dirección y recursos humanos en restauración (UF1090)

Dirección y recursos humanos en restauración (UF1090)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

© icaformación2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.



© icaformación2026

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:

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.
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.

© icaformación2026

1.4.2. Funciones.
1.4.3. Tipos.
1.4.3.1. Organigrama vertical.
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.
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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026