



LUIS CARBALLO

DIPLOMA DE GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS



Carretera Santiago - Noia, km 1 · Apdo. 571
15896 - A Barcia · Santiago de Compostela · A Coruña
Tel.: (+34) 981 542 519 · Fax: (+34) 981 542 590
info@cshg.es
www.cshg.es



TU FORMACIÓN AL MÁS ALTO NIVEL

El Centro Superior de Hostelería de Galicia pone a disposición del alumno el personal formativo y los medios prácticos más evolucionados para que su formación sea al más alto nivel.

El Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras empieza en octubre y termina en la primera quincena de junio. Posteriormente, el alumno hace prácticas en empresas en la segunda quincena de junio y en los meses de julio y agosto (32 semanas de prácticas en tres años). En el último año, los alumnos tienen que presentar un proyecto de viabilidad.

Al finalizar el curso, el profesional puede continuar estudios para obtener el Gran Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras. Las plazas son limitadas y el acceso es por nota. La matrícula se formalizará en octubre. Durante tres años, el alumno estudiará para ser directivo en grandes empresas turísticas o para trabajar en cadenas hoteleras desarrollando tareas de máxima responsabilidad.

SALIDAS PROFESIONALES

Dirección de hotel y puestos directivos en hoteles en los departamentos de gestión de alojamiento, gestión de alimentos y bebidas, administración y finanzas, mercadotecnia y ventas y recursos humanos.

REQUISITOS DE ACCESO

Tener finalizado 2º de bachillerato y aprobada la selectividad (PAAU) o un ciclo formativo superior.

Es necesario superar unas pruebas de acceso propias:

- Una prueba de inglés (eliminatória)
- Una prueba de cálculo (eliminatória)
- Un test aptitudinal
- Una entrevista personal

Para realizar las pruebas, el aspirante debe inscribirse a partir del mes de abril hasta septiembre (exceptuando el mes de agosto).

¿HAY AYUDAS ECONÓMICAS?

Sí, el CSHG concede becas de estudios para el 10% de los alumnos matriculados. Hay dos baremos para su concesión: las notas de bachillerato y la selectividad, por un lado, y los ingresos económicos, por otro.

También existe la beca a la excelencia académica para los alumnos con los mejores expedientes académicos en bachillerato y selectividad.

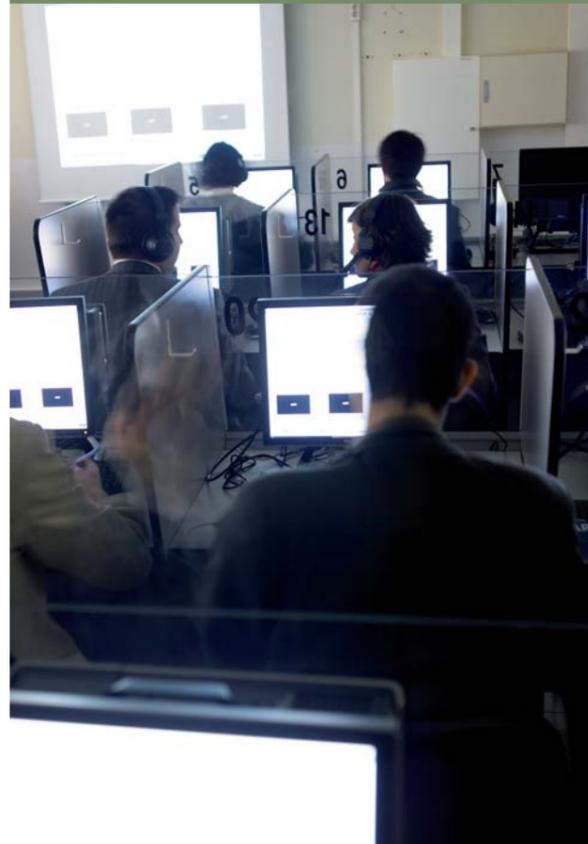
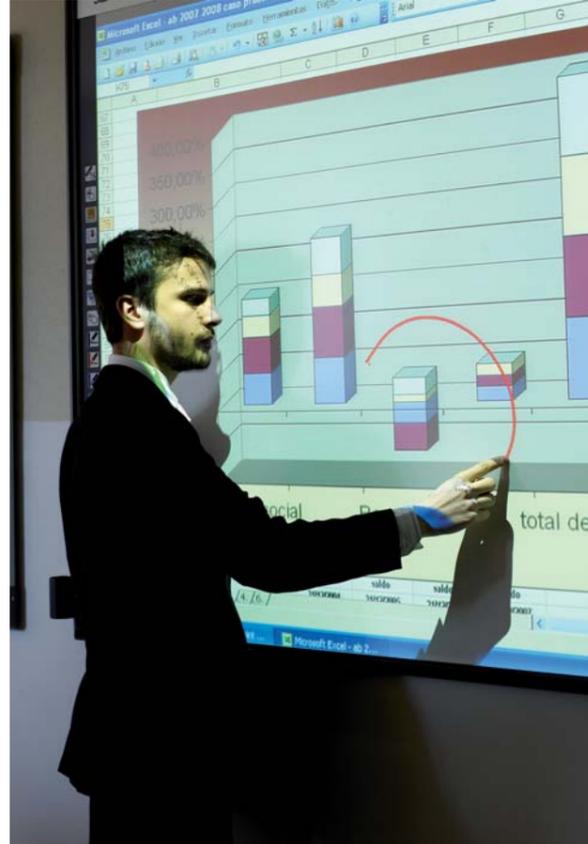
¿CUÁNDO MATRICULARSE?

Una vez superadas las pruebas de acceso del CSHG, el futuro alumno podrá realizar la reserva de matrícula y formalizarla en el mes de septiembre. Las plazas son limitadas y el acceso será por orden de solicitud.

DIPLOMA DE GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS



Centro Superior
de Hostelería de Galicia



Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras

PRIMER AÑO

HORAS: 1.120

TEORÍA: 560 horas. Las materias son Organización y Planificación del Departamento de Servicios, Enología y Bebidas Alcohólicas, Psicología y Comunicación, Matemáticas Aplicadas, Economía I, Contabilidad I, Inglés I o Inglés I Avanzado, Francés I o Alemán I e Informática Aplicada I.

PRÁCTICA: 560 horas. Prácticas de Servicio.

LA TEORÍA

Organización y Planificación del Departamento de Servicios. Materia básica que permite al alumno familiarizarse, por primera vez, con conceptos como el protocolo, el *stewarding*, técnicas de venta y organización de grandes eventos en restaurantes, bares, servicio de habitaciones, banquetes y salones de reuniones. Además adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para organizar el departamento, desde el punto de vista operacional, adaptándose a las necesidades de cualquier establecimiento.

Enología y Bebidas. El conocimiento del vino y de las bebidas de alcohol más consumidas es muy importante en el mundo de la restauración. El trabajo del profesional en hostelería debe ir encaminado a orientar y aconsejar, además del mero acto de despachar.

Psicología y Comunicación. Permite al alumno desarrollar habilidades sociales para la toma de decisiones en grupo, trabajar en equipo, dirigir y motivar a las personas y los equipos de trabajo, hablar en público, comunicarse de forma escrita, elaborando cartas comerciales, informes de trabajo, circulares y otros documentos.

Matemáticas Aplicadas. Como futuro directivo de hotel, el alumno necesitará calcular, analizar e interpretar diversas variables que tendrán repercusión sobre aspectos financieros de la empresa. Debe dominar los contenidos matemáticos básicos para avanzar después en otras herramientas de gestión de empresas.

Economía I. Para llegar a conocer la estructura del mercado turístico, el alumno debe tener un conocimiento básico de qué es un mercado, conocer y diferenciar los elementos básicos de la economía, analizar los factores determinantes de la demanda y el sistema de formación de precios e identificar los distintos tipos de costes y relacionarlos con la productividad.

Contabilidad I. Un gestor hostelero debe saber cómo elaborar un balance y la cuenta de pérdidas y ganancias de su empresa, y comprender la utilidad de los sistemas contables en la industria hotelera y de restauración. Para dominar estos conceptos, necesita conocer los principios de contabilidad, su clasificación y las principales partidas de cualquier análisis patrimonial.

Idiomas. El objetivo final de la titulación (a los tres años) es que el alumno tenga un nivel de comprensión y comunicación que le permita mantener una conversación fluida y natural con sus clientes y compañeros. Implica además hacer discursos claros y detallados sobre temas diversos y saber defender un punto de vista sobre temas generales, pudiendo explicar los puntos a favor y en contra. La enseñanza se centra en la conversación y se hace en grupos reducidos para potenciar la práctica.

Inglés. El alumno empezará en **Inglés I** o en **Inglés I Avanzado**, según el grado de conocimientos y uso en la conversación. Aprenderá a hablar en situaciones específicas de servicios, utilizando un vocabulario concreto para cada situación.

Segundo idioma. El alumno optará por **Francés I** o **Alemán I**. La enseñanza parte de cero. Aprenderá los conocimientos básicos de la lengua y se iniciará en la conversación.

Informática Aplicada I. El conocimiento de los programas informáticos de gestión empresarial es básico hoy en día para elaborar todo tipo de documentos y para localizar la información necesaria para su trabajo. Es una materia instrumental, de apoyo al resto de conocimientos.



LA PRÁCTICA

Práctica de Servicio. El alumno profundizará en los conocimientos del departamento de alimentos y bebidas que le servirán como fundamento para supervisar los trabajos específicos de restaurante y cafetería en una industria hostelera.

Esta materia práctica dota de habilidades y conocimientos suficientes para desempeñar puestos de responsabilidad en el sector hostelero aplicando correctamente las técnicas aprendidas en restaurante, cafetería, servicio de *buffet*, servicio de banquetes y habitaciones.

Es una materia dinámica, de contacto con el cliente y participativa que potencia las relaciones interpersonales.

STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 10 semanas. El alumno hará prácticas en una empresa en el departamento de servicios.



SEGUNDO AÑO

HORAS: 1.120

TEORÍA: 560 horas. Las materias son Control y Gestión de A&B, Higiene de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Estructura y Análisis del Mercado Turístico, Legislación I, Economía II, Contabilidad II, Inglés II, Inglés Avanzado II, Francés II, Alemán II e Informática Aplicada II.

PRÁCTICAS: 560 horas. Teoría y Práctica de Cocina, *Regional Cooking Demonstration*.

LA TEORÍA

Control y Gestión de A&B. El alumno aprenderá a diseñar la oferta gastronómica, a analizar los resultados obtenidos en la explotación del departamento, conocerá las diferentes formas de presentar la oferta gastronómica según el tipo de establecimiento (cafeterías, *buffets*, restaurantes...) y a planificar la gestión de las compras.

Higiene de los Alimentos, Nutrición y Dietética. Se adquieren los conocimientos básicos sobre la manipulación higiénica de los alimentos para utilizar en la supervisión en cocina y servicios. Además, se aprende a elaborar menús desde el punto de vista del equilibrio alimentario, sabiendo identificar, conocer y utilizar los diferentes tipos de nutrientes y sus aplicaciones dietéticas.

Estructura y Análisis del Mercado Turístico. El alumno debe comprender y analizar el mercado en el que se desenvuelve el establecimiento hostelero con el fin de saber dónde debe desarrollar las herramientas de promoción y mercadotecnia.

Legislación I. No se trata de tener un conocimiento exhaustivo de derecho, pero sí conocer cierta normativa turística con la que se encontrará en su quehacer diario, como es la constitución inicial de empresas, la contratación de personal o la resolución de conflictos.

Economía II. Es la segunda parte de una materia que se inició en primero. Permitirá diferenciar los principales términos macroeconómicos, distinguir los distintos tipos de mercado, aplicar los conceptos al sector turístico, trabajar con fuentes estadísticas y distinguir los principales indicadores económicos del sector.

Contabilidad II. La segunda parte de contabilidad ayudará al alumno a profundizar en las principales operaciones económicas de la empresa, familiarizándose con el manejo del Plan General de Contabilidad.

Idiomas. Inglés II o Inglés II Avanzado. El alumno aprenderá a hablar en situaciones específicas de cocina, restaurantes y gastronomía, utilizando un vocabulario concreto para cada situación.

Segundo idioma. El alumno seguirá en el segundo curso: **Francés II o Alemán II.** Perfeccionará la conversación hasta un nivel que le permitirá hacer el stage de segundo curso en los países de habla alemana o francesa.

Informática Aplicada II. El alumno manejará la información en un libro del programa de hoja de cálculo, mediante la realización de una extensa variedad de cálculos y operaciones lógico-matemáticas, además de representar gráficos y resultados que faciliten su interpretación y la toma de decisiones. Y debe ser capaz de crear presentaciones electrónicas, con el propósito de servir de apoyo en exposiciones.

LA PRÁCTICA

Prácticas de Cocina. El futuro profesional estará estrechamente ligado al mundo de la cocina, que se trabaja en la hostelería mundial.

Como directivo, debe estar preparado para saber afrontar y tomar decisiones que estén relacionadas con este departamento, desde la contratación de un jefe de cocina hasta la autorización de compra de maquinaria, así como el conocimiento de técnicas culinarias, productos...

Atendiendo a esta filosofía, se enseñará al alumno a realizar labores de cocina y repostería.

Temas. Conocimiento de productos y maquinaria de cocina *buffet*, fondos de cocina, grandes salsas básicas y derivadas, métodos de cocción, terminología culinaria de cocina *buffet*, terminología culinaria de elaboración fría, productos y maquinaria de elaboración fría, pequeñas salsas básicas, ensaladas simples, ensaladas compuestas, conocimiento de productos y maquinaria de pastelería, masas básicas de pastelería, cremas básicas de pastelería, helados básicos, sobremesa, tartas, terminología culinaria específica de pastelería, conocimientos de productos y maquinaria de cuarto frío, fondos de cocina complementarios, manipulación y cortes específicos de géneros, recepción, conservación y distribución de mercancías, terminología culinaria específica de cuarto frío, conocimientos de productos y maquinaria de cocina carta, nuevas tecnologías de cocina, organización y planificación de una cocina, terminología culinaria de cocina *buffet*, conocimientos de productos y maquinaria de servicio de *buffet*, comportamiento y actitud de un cocinero/a y terminología culinaria específica al servicio de *buffet*.

Regional Cooking Demonstration. Pretende familiarizar al alumno con la cocina regional española y dotarlo de las habilidades y conocimientos necesarios para preparar y realizar exposiciones y demostraciones públicas sobre dicha cocina, tanto en lengua castellana como inglesa.

STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 10 semanas. El alumno hará prácticas en una empresa en el departamento de cocina.



TERCER AÑO

HORAS: 870

TEORÍA: Las materias son Gestión Hostelera, Técnicas de Instalaciones, Marketing, Gestión de Recursos Humanos, Legislación II, Gestión y Organización de Empresas, Contabilidad III, Inglés III, Inglés III Avanzado, Francés III, Alemán III, Informática Aplicada III y Proyecto de Viabilidad Empresarial.

PRÁCTICA: Prácticas de Alojamiento (Recepción y Regiduría de pisos)

LA TEORÍA

Gestión Hostelera. ¿Cómo trabaja y qué herramientas utilizan un jefe de recepción, un jefe de alojamiento, un subdirector o un director? Es el primer paso para conocer cómo se gestiona un hotel, que se ampliará en los cursos de Gran Diploma de Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras. Permitirá ir ascendiendo en la cadena de recepcionista, jefe de recepción, subdirector y director.

Técnicas de Instalaciones. Es prioritario conocer y entender las instalaciones generales en los hoteles, comprender la importancia de la gestión de mantenimiento y elaborar y aplicar los planes de mantenimiento.

Marketing. Hay que vender el hotel y sus servicios, identificando las ventajas competitivas del negocio, investigando los mercados buscando el público al que quieres orientar el producto, establecer las estrategias básicas de marketing y las políticas de producto, precios, distribución y promoción.

Gestión de Recursos Humanos. Una buena elección del personal ayudará al negocio a desarrollarse de forma más rentable. Saber motivarlo y saber cómo dirigirlo ayudan. Sin olvidarse de la parte operativa del departamento de Recursos Humanos: hay que definir los costes de personal, conocer los trámites derivados de su contratación y, entre otros procedimientos, diseñar un proceso de reclutamiento, selección e incorporación del personal.

Legislación II. Materia que profundiza en la normativa estatal y autonómica sobre turismo.

Gestión y Organización de Empresas. Como futuro gestor hostelero, el alumno debe saber que cualquier decisión empresarial tiene consecuencias financieras. Esta materia le proporcionará los conocimientos y el profesor le exigirá un uso ágil de las herramientas para que siempre tenga en cuenta las cuestiones financieras en sus decisiones y las utilice de forma correcta.

Contabilidad III. Fundamental para la gestión de recursos. Es una herramienta imprescindible para la toma de decisiones en áreas productivas, marketing, gestión por departamentos, presupuestos...

Idiomas. Inglés: El alumno seguirá en **Inglés III** o en **Inglés III Avanzado**. Aprenderá a hablar en situaciones específicas de regiduría de pisos y recepción, utilizando un vocabulario concreto para cada situación. Segundo idioma. El alumno seguirá en el tercer curso: **Francés III** o **Alemán III**. En este año, adquirirá mayor fluidez en situaciones específicas de recepción y regiduría de pisos.

Informática Aplicada III. El alumno sabrá utilizar un programa que le permitirá trabajar con programas de gestión de bases de datos.

PROYECTO DE VIABILIDAD EMPRESARIAL

Con el objetivo de motivar a los alumnos en el trabajo en equipo y para habituarlos a hacer actividades de captación, tratamiento, análisis y comunicación de la información, realizarán un estudio de viabilidad sobre un proyecto del sector hostelero (un establecimiento turístico en régimen hostelero), que abarcará las áreas de Marketing, Alimentos y Bebidas, Alojamiento, Recursos Humanos y Finanzas.



LA PRÁCTICA

El alumno aprenderá los conceptos de operaciones de recepción y regiduría de pisos.

Operaciones de recepción. Recepción es el primer y el último lugar de contacto con el cliente dentro del hotel. De aquí lleva su primera y última impresión, siendo la que más recuerda. Es el nexo de unión de los diferentes departamentos del hotel con el cliente. Lo que implica que tendrá información de primera mano para detectar puntos críticos o poner en marcha acciones, sin olvidar la labor comercial. La figura de jefe de recepción es una de las opciones existentes para el crecimiento profesional. Junto con las materias regiduría de pisos, gestión hostelera y técnicas de instalación, constituye el bloque formativo de alojamiento, el tercer gran departamento de un establecimiento hostelero junto con servicios y cocina. El alumno desempeñará las funciones de recepcionista y de gestor de negocio en busca de rentabilidad vinculada a la satisfacción del cliente.

Regiduría de pisos. Es importante que haya una correcta organización, gestión y control de los pisos, áreas comunes y lavandería/lencería en el establecimiento hostelero. El alumno estará capacitado para organizar y planificar estos trabajos desde la sensibilidad por el medio ambiente, usando y almacenando adecuadamente los productos químicos y creando ambientes diferenciados dentro del hotel.

STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 12 semanas. El alumno hará prácticas en una empresa en los departamentos de regiduría de pisos y recepción.

