



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



LUIS CARBALLO

GRAN DIPLOMA DE GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS





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 Curso para el Gran Diploma de Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras empieza en noviembre y termina en mayo. Posteriormente, los alumnos hacen prácticas en empresas desde mayo hasta septiembre (40 semanas de prácticas en dos años).

El Gran Diploma de Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras permitirá al alumno ser directivo en las grandes empresas turísticas.

SALIDAS PROFESIONALES

Incorporación a las centrales de las grandes empresas turísticas y cadenas hoteleras de dimensión internacional. Dirección de hoteles de gran tamaño, *resorts* o complejos turísticos.

REQUISITOS DE ACCESO

Estar en posesión del Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras.

¿CUÁNDO MATRICULARSE?

Podrás realizar la reserva de matrícula a finales del tercer curso de Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras. Las plazas son limitadas y el acceso es por nota. La matrícula se formalizará en octubre.

GRAN DIPLOMA DE GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS



Gran Diploma de Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras

CUARTO AÑO

HORAS: 625

TEORÍA Y PRÁCTICA: Las materias son Dirección de Marketing I, Dirección de Recursos Humanos I, Análisis de Balances, Economía Aplicada, Gestión Fiscal, Idiomas.

LA TEORÍA

Dirección de Marketing I. ¿Cómo diseñar una promoción de ventas? Hay que fijar objetivos, comunicar y confeccionar la mecánica, desarrollar el programa de Relaciones Públicas, y establecer los criterios generales del contenido de los elementos y formatos de folletos, carteles, cuñas de radio y anuncios en prensa. Y hay que hacerlo respetando la identidad corporativa de un hotel o cadena e integrando el material en un plan general de comunicación de la organización.

Dirección de Recursos Humanos I. El alumno será capaz de aplicar un sistema de gestión por competencias, una planificación de plantillas y un plan de comunicación interna, calcular la importancia de los costes de personal, preparar y desarrollar una acción formativa y utilizar diferentes habilidades directivas.

Análisis de Balances. La materia permitirá al futuro profesional interpretar, analizar y tomar las decisiones de contabilidad de una empresa (balances o cuentas de pérdidas y ganancias, por ejemplo), analizar su situación económica financiera y aplicar las herramientas de control del presupuesto.

Economía Aplicada. El conocimiento y manejo de instrumentos y técnicas estadísticas es básico para el directivo hostelero. Los titulados deberán conocer, interpretar y manejar datos estadísticos para hacer comparaciones, calcular indicadores y estimar variables a través de procedimientos de muestras.

Gestión Fiscal. Es imprescindible conocer la estructura fundamental de los principales impuestos (IRPF, IBS e IVA), manejar la legislación que le corresponde y hacer su liquidación, además de enumerar las obligaciones formales y tributarias de la firma.

Idiomas. Inglés Superior I o Inglés Superior I Avanzado. Los alumnos desarrollarán herramientas para hacer presentaciones, preparar reuniones de negocios, hacer informes, cartas... y mejorar su comunicación oral dentro del mundo de los negocios. Se realizarán actividades para mejorar el dominio del inglés escrito y oral en inglés específico de marketing, recursos humanos, finanzas...

Segundo idioma:

Francés Superior I. El alumno desarrolla y mejora la capacidad oral en temas de importancia social (medio ambiente, turismo...). Se pretende enseñarle a buscar el vocabulario específico para aquellas cuestiones que deba abordar en su futuro trabajo.

Alemán Superior I. El alumno aprende a comunicarse con un nivel intermedio en situaciones cotidianas y específicas de hostelería.

MÓDULOS MONOGRÁFICOS

De tipo multidisciplinar y práctico, fomentan el trabajo en grupo, habilidades directivas y la toma de decisiones en el sector turístico y hostelero. Estas sesiones son impartidas por profesionales y expertos en el sector con el fin de proporcionar la formación más actual. Algunos de los módulos son:

Marketing

Comunicación y relaciones públicas en la hostelería. Plan comercial de un hotel.

RRHH

Habilidades directivas I.



STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 20 semanas. Las prácticas, a diferencia de las de Diploma, se hacen en departamentos propios de dirección, desarrollando actividades específicas de dirección de establecimientos hosteleros.



QUINTO AÑO

HORAS: 725

TEORÍA Y PRÁCTICA: Las materias son Dirección de Marketing II, Gestión de Calidad, Dirección de Recursos Humanos II, Control Interno, Análisis de Costes, Idiomas.

LA TEORÍA

Dirección de Marketing II. Desarrollar un plan de negocio es estratégico en la empresa hostelera por varios motivos: ayuda a seleccionar las herramientas que permitan relaciones duraderas con los clientes, a posicionar y diferenciar la marca o producto con respecto a los competidores, a desarrollar estrategias de mercado, a diseñar programas que potencien la marca y a valorar las oportunidades y amenazas del mercado.

Gestión de Calidad. El alumno aprenderá a aplicar una certificación ajustándose a la norma AENOR: manejará métodos y herramientas de medición de calidad, estructurará la planificación y ejecución, elaborará un cuestionario de calidad del cliente externo e interpretará resultados, analizará los aspectos económicos de la gestión de calidad y, entre otras cosas, desarrollará un sistema de gestión medioambiental.

Dirección de Recursos Humanos II. La negociación colectiva con los trabajadores y las estrategias de negociación, junto con la regulación de la prevención de riesgos laborales se aprenden dentro del marco de funcionamiento de la empresa. Un futuro profesional debe situar el diálogo social en la empresa dentro del marco jurídico de las Relaciones Laborales.

Control Interno. Una vez finalizado el curso, el alumno estará familiarizado con el mecanismo y conceptos para aplicar un sistema integrado de control interno de una empresa del sector servicios. Sabrá hacer una auditoría interna y conocerá las características básicas de una auditoría de cuentas o externa.

Análisis de Costes. Un buen manejo de costes ayuda a una empresa a ser rentable. El alumno aprenderá a implantar el sistema de análisis de costes más adecuado, distinguiendo los principales tipos de costes y su comportamiento en la empresa.

Idiomas. Inglés Superior II o Inglés Superior II Avanzado. Se realizan actividades para mejorar el dominio del inglés escrito y oral en el inglés específico de marketing, recursos humanos, legislación... Segundo idioma:

Francés Superior I. El alumno desarrolla y mejora la capacidad oral para comunicarse en reuniones, debates... y para realizar presentaciones.

Alemán Superior I. El alumno perfecciona su aprendizaje para comunicarse en alemán en un nivel intermedio en situaciones cotidianas y específicas de hostelería.

MÓDULOS MONOGRÁFICOS

De tipo multidisciplinar y práctico fomentan el trabajo en grupo, habilidades directivas y la toma de decisiones en el sector turístico y hostelero. Estas sesiones son impartidas por profesionales y expertos en el sector con el fin de proporcionar la formación más actual. Algunos de los módulos son:

Análisis de Costes
Nuevo marco contable.

Control Interno
El cuadro de mando integral.

Marketing
Simulación competitiva.

RRHH
Habilidades directivas II.



STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 20 semanas. Las prácticas, a diferencia de las de Diploma, se hacen en departamentos propios de dirección, desarrollando actividades específicas de dirección de establecimientos hosteleros.