

Hostelería
Benidorm

MAESTRÍA

**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN
GOBERNANTE/A DE HOTEL + CURSO
EXPERTO EN SERVICIO DE PISOS**

LEHBMAS021



DESTINATARIOS

La doble titulación maestría internacional en gobernante/a de hotel + curso experto en servicio de pisos está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el sector de la hostelería. Permite conocer el sector hotelero, el puesto de gobernanta, el de camarera de pisos, la revisión y control del trabajo realizado, la decoración, el acuerdo laboral de ámbito estatal, la calidad, la higiene y la seguridad en el trabajo, la organización y la prestación de servicios del departamento de pisos, las técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos, la planificación del espacio en función de la maquinaria y los equipos, las zonas comunes, la lavandería, el aprovisionamiento, el control e inventario de existencias.

MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es **ON-LINE** y **TUTORIZADA**

- Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso en menos de 24 horas laborables.
- Nuestro equipo de profesores y tutores contactará con el alumno en un máximo de 48 horas tras la matrícula para guiar al alumno, acompañarlo en el inicio y a lo largo del curso, y responder a cualquier duda o pregunta que pueda surgir.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

IMPORTE

MONTO ORIGINAL: ~~2.976\$~~

MONTO ACTUAL: 744\$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "MAESTRÍA INTERNACIONAL EN GOBERNANTE/A DE HOTEL + CURSO EXPERTO EN SERVICIO DE PISOS", de HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

La Titulación puede disponer de la APOSTILLA DE LA HAYA (Certificación Oficial que da validez a la Titulación ante el Ministerio de Educación de más de 200 países de todo el mundo).

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. EL SECTOR HOTELERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TURISMO Y LA HOSTELERÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. V 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. Movilidad funcional
5. Capítulo IV. Promoción profesional
6. Capítulo V. Periodo de prueba del contrato de trabajo
7. Capítulo VI. Contratos formativos
8. Capítulo VII. Formación profesional
9. Capítulo VIII. Régimen disciplinario laboral
10. Capítulo IX. Solución extrajudicial de conflictos laborales
11. Capítulo X. Igualdad efectiva de mujeres y hombres

MODULO 4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS

1. Modelos característicos de organización de la prestación de los servicios: descripción y comparación.
2. Organización de los espacios físicos de las zonas de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería: Habitaciones de clientes. Zonas nobles. Zonas de servicio. Offices de pisos, lavandería y lencería. Propuesta de ubicación y distribución en planta de mobiliario.
3. Procesos característicos del departamento de pisos: Descripción, diseño y elección. Análisis de información de procesos de servicios propios del departamento. Flujo de materias primas, ropa y lencería.
4. Métodos de trabajo: La planificación del trabajo. Métodos de mejora de la producción.
5. Elaboración de planes de trabajo del departamento de pisos.
6. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
7. Confección de horarios y turnos de trabajo.
8. Organización y distribución de las tareas.
9. Normas de control de: averías, objetos olvidados, habitaciones, empleo de materiales y productos y otros aspectos.

10. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos.
11. Métodos de medición de la actividad productiva:
 - Medición de tiempos: cronometraje.
 - Métodos basados en la ergonomía.
 - Métodos basados en la experiencia.
 - Estimación y asignación de tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS Y PROCESOS ADMINISTRATIVOS APLICADOS AL DEPARTAMENTO DE PISOS

1. Aplicación de procedimientos administrativos propios del departamento.
2. Manejo de equipos y programas informáticos específicos.
3. Utilización y manejo de equipos de oficina.
4. Identificación, clasificación y cumplimentación de documentación específica.
5. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO EN FUNCIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DEL ÁREA DE PISOS, ZONAS COMUNES, LAVANDERÍA Y LENCERÍA

1. Clasificación y medidas básicas de maquinaria y equipos.
2. Ubicación y distribución en planta de maquinaria y equipos
3. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO, CONTROL E INVENTARIO DE EXISTENCIAS EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS

1. Análisis de la dotación característica del departamento de pisos.
2. Métodos utilizados para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procesos de recepción y control de materiales y atenciones a clientes: análisis y aplicación.
3. Sistemas y procesos de almacenamiento, distribución interna, mantenimiento y reposición de existencias: análisis y aplicación.
4. Elaboración de inventarios y control de existencias
5. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPOS EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS

1. El departamento de mantenimiento: objetivos, funciones y relaciones con el área de pisos
2. Competencias del departamento de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería en materia de mantenimiento de instalaciones, equipos y mobiliario.
3. Tipos de mantenimiento: preventivo, correctivo y mixto.
4. El establecimiento de alojamiento y su mantenimiento; principales elementos: El inmueble: fachada, terrazas, suelos, techos, paredes, carpintería, cristalería, salidas de emergencia, otros. Las instalaciones: de protección contra incendios, de calefacción, climatización y agua caliente, aparatos de elevación, instalaciones eléctricas y otras instalaciones.
5. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

1. El servicio de seguridad: equipos e instalaciones
2. Identificación y descripción de los procedimientos e instrumentos para la prevención de contingencias
3. Descripción y aplicación de normas de protección y prevención de contingencias.
4. Ordenación de procedimientos para la actuación en casos de emergencia: planes de seguridad y emergencia.
5. Aplicaciones en simulacros de procedimientos de actuación en casos de emergencia.
6. Justificación de la aplicación de valores éticos en casos de siniestro.
7. La seguridad de los clientes y sus pertenencias.
8. Especificidades en entidades no hoteleras
 - Hospitales y clínicas.
 - Residencias para la tercera edad.
 - Residencias escolares.
 - Otros alojamientos no turísticos.