



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en  
Restauración + Titulación Universitaria en Dirección de  
Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

***Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en  
Restauración + Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes  
(Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)***

**Duración:** 360 horas

**Precio:** 359 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

## **Descripción**

Hoy en día, el ámbito hostelero es extremadamente competitivo, por lo que cada vez es más importante disponer de profesionales con buena capacidad en dirección de restaurantes que sean capaces de planificar y organizar el negocio. Es importante tratar los diferentes departamentos para optimizar las labores que se realicen. Así, con el presente Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo de la forma más eficaz posible la gestión y organización de actividades relacionadas con la dirección de restaurantes, además de especializarse en la gestión de recursos humanos en este entorno.

## **Euroinnova Business School**

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

## ***A quién va dirigido***

El Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la dirección de cualquier tipo de establecimiento de restauración.

## ***Objetivos***

- Describir la estructura organizativa de los restaurantes.
- Conocer la normativa aplicable a este tipo de establecimientos.
- Desarrollar los aspectos más relevantes relacionados con la dirección de los restaurantes.
- Dirigir y coordinar tanto el personal como los procesos administrativos y contables de los restaurantes.
- Introducir los factores determinantes de los riesgos laborales en restaurantes.
- Conocer los objetivos de la gestión de los recursos humanos.
- Aprender las funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo.
- Conocer las etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos.
- Aprender los tipos de liderazgo que hay dentro de la dirección de equipos.
- Conocer las clases de sanciones de los trabajadores que hay en restauración.

## ***Para que te prepara***

El presente Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes le prepara para desarrollarle profesionalmente en el ámbito de los restaurantes y desempeñar funciones propias de puestos con niveles de responsabilidad directiva. Además podrá tener una amplia visión del área de recursos humanos dentro del entorno de la restauración.

## ***Salidas laborales***

Restauración / Hostelería / Gestión de recursos humanos / Sector turístico.

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**



**EUROINNOVA FORMACION**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional  
de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo. Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 80/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

*Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles*

## Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- 
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

## ***Profesorado y servicio de tutorías***

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**





**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

### ***Plazo de finalización***

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### ***Bolsa de empleo***

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### ***Club de alumnos***

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### ***Revista digital***

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

## Programa formativo

# PARTE 1. DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

- 1.Descripción de una organización eficaz
- 2.Tipos de estructuras organizativas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

- 1.Organigrama
- 2.Relaciones con otros departamentos
- 3.Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

- 1.Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
- 2.Procedimientos para la selección de personal

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA APLICABLE A LOS RECURSOS HUMANOS

- 1.Contratación
- 2.Estatuto de los trabajadores
- 3.Convenios colectivos

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

- 1.Características de la dirección
- 2.Tipos de dirección
- 3.Ciclo de la dirección

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

- 1.Formación interna y continua de los trabajadores
- 2.Sistemas de incentivos para el personal

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

- 1.Tipos de presupuestos en restaurantes
- 2.Técnicas de presupuestación
- 3.Control presupuestario
- 4.Tipos de desviaciones presupuestarias

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES

- 1.Proceso de facturación
- 2.Gestión y control

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO CONTABLE EN RESTAURANTES

- 1.Fuentes de información
- 2.Clasificación de las fuentes de información rutinaria

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

3. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN**

1. Factores de riesgo
2. Principios de la actividad preventiva
3. Seguridad en la hostelería

## **PARTE 2. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS**

1. Introducción a la gestión de los recursos humanos
2. Gestión de los recursos humanos
  - 1.- Objetivos de la gestión de los recursos humanos
  - 2.- Funciones de la gestión de los recursos humanos
  - 3.- Características de los gestores de los recursos humanos
3. Consideraciones en la gestión de los recursos humanos
  - 1.- Consideraciones contextuales
  - 2.- Consideraciones tecnológicas
  - 3.- Consideraciones empresariales
  - 4.- Consideraciones personales
4. Planificación estratégica en los recursos humanos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO**

1. Introducción a la determinación de los puestos de trabajo
2. Aproximación histórica de los recursos humanos
3. Conceptos básicos
4. Objetivos del análisis y diseño de los puestos de trabajo
5. Relevancia del análisis de los puestos de trabajo
6. Diseño de los puestos de trabajo
7. Funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo en el sector de la restauración
  - 1.- Jefe de sala/maître
  - 2.- Jefe de rango
  - 3.- Camarero
  - 4.- Jefe de cocina
  - 5.- Jefe de partida
  - 6.- Cocinero
  - 7.- Ayudante de cocina
  - 8.- Auxiliar de limpieza de cocina
  - 9.- Responsable de costes y calidad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE DE LA**

1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
2. Introducción a la planificación del personal
3. Objetivos de la planificación de la plantilla
4. Características de la planificación de la plantilla

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)**

5. Etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos

6. Unidad didáctica 4. RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL

7. Concepto de reclutamiento

8. Perfil de los candidatos

1.- Jefe de sala/maître

2.- Jefe de rango

3.- Camarero

4.- Jefe de cocina

5.- Jefe de partida

6.- Cocinero

7.- Ayudante de cocina

8.- Ayudante de limpieza de cocina

9.- Responsable de costes y calidad

9. Fuentes de reclutamiento

10. Sistemas de reclutamiento

1.- Reclutamiento interno

2.- Reclutamiento externo

3.- Reclutamiento mixto

4.- Reclutamiento individual y masivo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL**

1. Concepto y objetivos de la selección de personal

2. Técnicas y herramientas de selección

1.- Entrevista individual o colectiva

2.- Test de selección

3.- Centro de evaluación o assessment center

4.- Dinámicas de grupo

3. Evaluación del candidato

4. Costes del proceso de selección

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTEGRACIÓN DEL PERSONAL EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN**

1. Diseño del plan de acogida

2. Objetivos del plan de acogida

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN**

1. ¿Qué es un plan de formación?

2. Dimensión estratégica de la formación

3. Técnicas de formación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. MOTIVACIÓN E IMPLICACIÓN LABORAL**

1. Concepto de motivación

2. Factores desmotivadores en el entorno laboral

3. Teorías de la motivación

1.- Rendimiento laboral

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE EQUIPOS**

1. Estilos de dirección de equipos

2. Habilidades directivas

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

3. Tipos de liderazgo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. COMUNICACIÓN

1. Concepto de comunicación
2. Factores relevantes en la comunicación
3. Habilidades comunicativas
4. Comunicación como vía de negociación de conflictos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. CONTEXTO LABORAL DE LOS RRHH EN RESTAURACIÓN

1. Clasificación profesional
  - 1.- Áreas profesionales
  - 2.- Categorías profesionales
  - 3.- Grupos profesionales
2. Funciones básicas en la contratación
3. Periodo de prueba
4. Tipos de contratos
5. Calendario laboral
6. Retribución salarial
7. Faltas y sanciones de los trabajadores
  - 1.- Clases de sanciones

**EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Dirección y gestión de recursos humanos en restauración**  
**Soldevila Matías, Pau. Publicado por Editorial Síntesis**

### PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Actividad, Comunicación, curso, Dirección, diseño, Estrategia, formacion, Gestión, humanos, Integración, Liderazgo, Motivación, Normativa, Organización, Personal, recursos, Restauración, Restaurante, RRHH, tecnicas, trabajo

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en  
Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos  
contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir  
todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**