



FORMACIÓN ONLINE

2 créditos  
50 horas lectivas



# ISGEG

Instituto Superior  
de Gestión y Gastronomía

## CURSO

GESTIÓN DE RR.HH.  
Y LIDERAZGO EN HOSTELERÍA  
GESTIONAR PERSONAS EN ENTORNOS CAMBIANTES



EN COLABORACIÓN CON:





## El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

**“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”**

### Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



**CURSO**  
**GESTIÓN DE RR.HH.**  
**Y PERSONAL**  
**EN HOSTELERÍA**



## ¿ Qué le aportará este curso?

- Un nuevo enfoque para entender las características propias del negocio de la restauración desde la perspectiva de los recursos humanos.
- Una guía para establecer un modelo de negocio basado en las personas.
- Un modelo de gestión de RR.HH. basado en el desarrollo de los “Job description” que necesita la organización.
- Comprender el concepto de trabajo en equipo como modelo de éxito empresarial.
- Conocer las claves para el desarrollo de las competencias profesionales en el negocio de la restauración.
- Estrategias para liderar y motivar un equipo de trabajo.
- Herramientas para enfrentarse a la gestión laboral: duración de contratos, bolsas de horas, gestión de las vacaciones, resolución de conflictos etc.

### **Este curso forma parte de los siguientes programas:**

- Experto en Dirección de Restaurantes. Convalidando un total de dos créditos.
- Experto en Diseño y Gestión de Operaciones en Restauración. Convalidando un total de dos créditos.

**Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.**

**CURSO**  
**GESTIÓN DE RR.HH.**  
**Y PERSONAL**  
**EN HOSTELERÍA**



## Contenidos del Curso:

### Módulo 1: EL MODELO DE GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- 1.1. La importancia de las personas en los restaurantes.
- 1.2. El puesto de trabajo y la organización del restaurante.
- 1.3. El modelo de negocio: ¿Para qué necesitamos los equipos humanos...y para qué no?
- 1.4. La decisión de las operaciones de un restaurante ¿Realmente necesito ese personal?
- 1.5. El valor añadido del personal: Los Job Description.
- 1.6. El equipo como atributo de marca.
- 1.7. El uso de la quinta gama y su utilidad en la gestión del personal.

**CURSO**  
**GESTIÓN DE RR.HH.**  
**Y PERSONAL**  
**EN HOSTELERÍA**



## **Contenidos del Curso:**

### **Módulo 2: MEJORAR EL DESEMPEÑO DEL EQUIPO HUMANO.**

- 2.1. El cálculo del presupuesto de personal y cómo convertirlo en algo tangible.
- 2.2. La gestión práctica del tema laboral: Las horas de contrato, las bolsas de horas, la gestión de las vacaciones.
- 2.3. La decisión de los perfiles de personal.
- 2.4. El enfoque práctico y adecuado de la formación: En qué invertir, cómo y cuando.
- 2.5. Los roles de personal dentro del restaurante: Los Job Description funcionales.
- 2.6. El uso de la tecnología para reducir la dependencia del personal y centrarse en el valor añadido de las personas.
- 2.7. El modelo de contratación: Del proceso de captación a la incorporación pasando por la entrevista.
- 2.8. El modelo por productividad. La gestión rentable de los horarios y picos de trabajo.
- 2.9. Las ratios de gestión de personal a tener en cuenta.

### **Módulo 3: LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN**

- 3.1. La resolución de conflictos. Lo mejor es no generarlos.
- 3.2. La resolución de conflictos II.
- 3.3. El liderazgo y el papel del gerente/propietario.
- 3.4. La cultura de empresa y su influencia en la eficacia del personal.
- 3.5. La claridad en la comunicación y la motivación.
- 3.6. Las tablas salariales, los planes de compensación y los salarios emocionales y flexibles.

**CURSO**  
GESTIÓN DE RR.HH.  
Y PERSONAL  
EN HOSTELERÍA



## Profesores expertos en el sector



### Manel Morillo

- Director General de conocidas cadenas del sector.
- Ponente Habitual en congresos y eventos del canal Horeca.
- Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio.
- Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera.
- Especializado en procesos de digitalización Horeca.
- Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.

**¡En línea directa con usted...!**



## PROGRAMA EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTE



### Las garantías de ISGEG

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

### Metodología del ISGEG

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un **calendario personalizado** para cada alumno
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarle a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

**CURSO**  
**GESTIÓN DE RR.HH.**  
**Y PERSONAL**  
**EN HOSTELERÍA**



**Precio del curso: 325€**

- ✓ **Periodo lectivo:** septiembre junio
- ✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **eITenedor**.

**Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.

**Titulación:**

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

**Este curso forma parte de los siguientes programas:**

- Experto en Dirección de Restaurantes. Convalidando un total de dos créditos.
- Experto en Diseño y Gestión de Operaciones en Restauración. Convalidando un total de dos créditos.

**Para más información  
contactar con el siguiente  
email o teléfono**

[webmaster@isgeg.edu.es](mailto:webmaster@isgeg.edu.es)

**Teléfono: 931 003 614**

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



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.  
Todos nuestros cursos son bonificables.

**¡Matricúlate...!**





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

EN COLABORACIÓN CON:

