



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 y con el apoyo de:





## El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

1. La formación mixta, presencial y online.
2. La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”



### Los objetivos del ISGEG

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Mejorar la competitividad de las empresas de restauración
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

## **CURSO**

Gestión de RR.HH.  
y liderazgo 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 liderazgo en hostelería



**Horas lectivas:** 50h. 2 créditos

**Precio:** 325€

Convocatoria mensual de enero a diciembre.

## **Contenidos**

### **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 liderazgo en hostelería



## **Módulo 2: LA GESTIÓN PRÁCTICA DEL EQUIPO**

- 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 liderazgo 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...!**



## 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.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.

## 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. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.
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.



- ✓ Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a la **FEHR** o **eITenedor**.
- ✓ Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

#### Titulación:

- ✓ Los **Programas Expertos** están acreditados y reconocidos por la FEHR Federación Española de Hostelería (acredita el nivel y la calidad docente) y EITenedor.
- ✓ Los **Cursos de especialización por áreas de gestión** y las **Píldoras de Gestión** disponen de reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Para más información  
contactar con el siguiente  
email o teléfono:

[info@isgeg.org](mailto:info@isgeg.org)

**Teléfono: 931 003 614**

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

**¡Matricúlate...!**



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





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

En colaboración y con el apoyo de:

