FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Puntos clave en la gestión de los RRHH y el talento en hostelería.

Iniciativas Empresariales
estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID

Llamada Whatsapp
(34) 601615098

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Presentación

En el contexto actual de la hostelería, donde el capital humano y la innovación es la mayor baza para competir con el resto de empresas, es fundamental poner en práctica algunas herramientas que nos ayuden a detectar y desarrollar el talento que tenemos en nuestro equipo, con el fin de orientar el trabajo hacia la mejora continua.

En este curso se exponen estas herramientas relacionadas con la formación, desarrollo y reclutamiento obteniendo conocimientos útiles para poner en práctica en cualquier organización. Veremos los contenidos desde un punto de vista práctico, poniendo ejemplos relacionados con el sector para que podamos introducir su uso de forma sencilla en nuestra empresa.

Se incluyen, además, herramientas importantes que debemos tener en cuenta como son los estudios de clima laboral, el Cuadro de Mando Integral, planes de acogida, así como otros apartados que nos ayudarán a realizar un trabajo más eficaz en nuestra gestión de los RRHH.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1. La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
2. *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
3. *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
4. *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Objetivos del curso:

- Conocer el concepto de competencias, así como las diferentes herramientas que existen para evaluarlas y detectarlas.
- Conocer cuáles son los aspectos más importantes de los procesos de selección en hostelería y cómo aplicar herramientas eficaces para el reclutamiento.
- Aprender a elaborar un plan de formación eficaz en el sector.
- Aprender a elaborar descripciones y perfiles de puestos en hostelería.
- Aprender métodos para la evaluación del desempeño.
- Qué herramientas de formación pueden dar buenos resultados a la hora de desarrollar las capacidades del personal de la empresa.
- Cómo evaluar el clima laboral y desarrollar un Cuadro de Mando Integral.
- Conocer el proceso para la elaboración de un plan de igualdad.
- Aprender a realizar un buen plan de acogida y proceso de inducción.

> “El departamento de RRHH es hoy una parte esencial para el buen funcionamiento de las empresas de hostelería, su personal es uno de los recursos más importantes porque a través de ellos se alcanzan los objetivos de calidad y rentabilidad que la empresa demanda”

Dirigido a:

Directores y Responsables de RRHH, Human Resource Business Partner, Directores Generales y Responsables Financieros de establecimientos hosteleros, así como a todas aquellas personas que quieran conocer de forma práctica la gestión de los RRHH en el sector.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
4 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura
recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *
Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado
El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Herramientas de desarrollo

20 horas

El área de desarrollo es el primer punto que se tiene que trabajar a la hora de implantar las herramientas para la gestión del talento. Debemos empezar por las competencias, pilar básico para crear los perfiles que nos servirán para poder evaluar al personal y crear a partir de ahí los planes de carrera, los planes de sucesión….

1.1. Las competencias profesionales.

1.2. La evaluación de competencias:
1.2.1. La entrevista de incidentes críticos.
1.2.2. Cuestionario 360º y Assessment center.

1.3. Descripción y perfil del puesto:
1.3.1. Descripción del puesto.
1.3.2. Perfil del puesto.
1.3.3. Panel de expertos.

1.4. Plan de carreras.

1.5. Plan de sucesión.

1.6. Evaluación del desempeño.

MÓDULO 2. Herramientas de formación

10 horas

Cada vez más las empresas conciben la formación como una inversión, como una parte integral de las estrategias que utilizan para competir en el mercado. Para que la formación sea eficaz y beneficiosa para los intereses de la empresa debe seguir un proceso secuencial, cuyo punto de partida es detectar las necesidades de formación de la organización.

2.1. Detección de necesidades de formación.

2.2. Plan de formación.

2.3. Aspectos a tener en cuenta.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

MÓDULO 3. Herramientas de reclutamiento

10 horas

Un buen proceso de reclutamiento puede marcar el éxito de un proceso de selección. Para una buena gestión de los recursos y del talento, no sólo debemos trabajar en la gestión del talento que tenemos en nuestra organización, también debemos trabajar en aquellas herramientas que nos permiten atraer y captar el talento que haya en el mercado.

3.1. Tipos de reclutamiento.

3.2. Fuentes de reclutamiento.

3.3. Edición de ofertas de trabajo.

3.4. La participación en el proceso de selección.

3.5. Herramientas en los procesos de selección:
3.5.1. Cuestionario de selección.
3.5.2. Entrevista profesional y entrevista de incidentes críticos.
3.5.3. Test de personalidad.
3.5.4. Assessment Center.

3.6. Employer Branding.

3.7. Big Data en RRHH.

3.8. Inboud Recruiting.

MÓDULO 4. Herramientas eficaces en la gestión de RRHH

10 horas

Uno de los aspectos más importantes es el capital humano de una empresa. Para poder gestionarlo, debemos utilizar herramientas que nos den eficacia en nuestro trabajo diario dentro de la gestión de los RRHH en la hostelería.

4.1. Evaluación por objetivos.

4.2. Plan de acogida e inducción.

4.3. Plan de igualdad.

4.4. Clima laboral.

4.5. Estudio de rotación de personal.

4.6. Cuadro de Mando Integral.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

La gestión de los RRHH y el Talento en hostelería

Autor

Josué Pulido Monzón
Profesional de RRHH con más de 14 años de experiencia en el sector en compañías hoteleras ocupando puestos de responsabilidad en las áreas de selección, formación y desarrollo, así como de coordinador de formación y selección en Escuelas de Hostelería.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.