

Hotelaria



O curso de Hotelaria ensina de forma simples e direta sobre os setores de um hotel e suas funções, para que o futuro profissional de hotelaria saiba o que deve acontecer a um hóspede desde o momento em que ele realiza sua reserva até a hora em que deixa o hotel. Por que deve estudar hotelaria? Porque vivemos a era da prestação de serviços e da expansão do turismo. Poucos segmentos devem concentrar tantas ofertas de trabalho no novo século.

Ficha Técnica

Carga horária: 14 horas

Pré-requisitos: Não há pré-requisitos

A quem se destina: A pessoas que desejam trabalhar na área de hotelaria, ou que já atuam nesta área e queiram se adaptar à realidade do mercado hoteleiro, que está exigindo cada vez mais mão de obra qualificada, capaz de atender e satisfazer uma demanda cada dia mais exigente.

Objetivo: Preparar o aluno para trabalhar em um hotel, conhecendo brevemente cada um de seus principais setores.

Técnicas didáticas: 1 simulador e 1 apostila.

Conteúdo do curso:

Lição 01 – Introdução a Hotelaria: a lição inicial mostra a importância do profissional bem qualificado de hotelaria, como surgiu a hotelaria no mundo e os vários tipos de hotéis que existem.

Lição 02 – A Entrada do Hotel: conheça os setores que atuam na entrada do hotel: reservas, recepção, portaria social e telefonia; e como estes setores devem cuidar do hospede de sua entrada até sua saída do hotel.

Lição 03 – O Setor de Governança: aprenda sobre e porque o setor de governança do hotel é tão importante e quais são os funcionários que trabalham nele: a governanta e as camareiras. Também aprendemos aqui como deve ser o apartamento de um hotel e como deve ser feito o trabalho da equipe de limpeza.

Lição 04 – Setor de Alimentos e Bebidas: esta lição ensina sobre o restaurante do hotel: como deve ser o atendimento no restaurante, quais são as pessoas que trabalham neste setor e como elaborar um cardápio de qualidade.

Lição 05 – A Cozinha do Hotel: como deve ser uma cozinha de hotel, quem são os profissionais que trabalham ali, e os cuidados com a manipulação dos vários tipos de alimentos e a higiene que deve existir.

Lição 06 – Outros Setores do Hotel: esta lição fala de cinco setores diferentes: copa, room-service, confeitaria, bar e stewarding.

Lição 07 – Lazer, Eventos e Marketing: como menciona o próprio nome da lição, aprendemos aqui sobre esses três setores: lazer, eventos e marketing e qual a importância de cada um dentro do ambiente hoteleiro.