

Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



Reconocimiento de calidad:



CURSO EXPERTO EN GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN HOSTELERÍA

TUR076

www.esuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



Reconocimiento de calidad:





DESTINATARIOS

El **Curso Experto en Gestión de Recursos Humanos en Hostelería** está especialmente dirigido a todas aquellas personas que quieran ampliar su formación o enfocar su carrera profesional y laboral hacia el ámbito de los recursos humanos en negocios del sector de la hostelería. A lo largo de la formación, el alumno estudiará todas las funciones de un departamento de RRHH, así será conocedor de todas las tareas y técnicas a desempeñar desde esta sección. Por un lado, el estudiante aprenderá sobre temas como el IRPF, los impuestos y tasas o la gestión de nóminas y seguros sociales, así como sobre licencias, excedencias y contratos de trabajo. Por otro lado, conocerá cómo prevenir los riesgos laborales y aprenderá las principales técnicas del coaching para aplicarlas al negocio y gestionar el equipo de trabajo de forma eficaz.



MODALIDAD

- **MIXTO:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios de una parte del curso, y de la otra enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 1960€

Importe Actual: 980€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO EXPERTO EN GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN HOSTELERÍA", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS, desde noviembre de 2016, y siguiendo su apuesta por la calidad, ha sido reconocida con el sello ICEEX de la excelencia y la calidad de la formación.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



PARTE 1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS (A DISTANCIA)

MÓDULO 1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN EMPRESAS TURÍSTICAS

1. La organización empresarial.
2. El subsistema de recursos humanos.
3. Función de valoración de plantillas.
4. La función de empleo.
5. Las pruebas de selección de personal.
6. La inducción.
7. Función administrativa, proceso de administración de personal y de las relaciones laborales.
8. Retribución y administración de salarios y administración de beneficios y servicios sociales para empleados.
9. Función de desarrollo.
10. Dirección y trabajo en equipo.
11. Motivación y evaluación de rendimiento.
12. La formación en el ámbito empresarial.

PARTE 2. LABORAL, RECURSOS HUMANOS Y COACHING (ONLINE)

MÓDULO 1. LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMAS PARA VER Y LEER

1. IRPF
2. Laboral
3. Manual práctico de Nóminas y seguros sociales
4. Alta de Empresa
5. Alta de Trabajadores
6. Las Nominas
7. Los TCs

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EJERCICIOS PARA PRACTICAR

1. 16 Ejercicios distintos, explicados paso a paso de diferentes situaciones laborales: trabajadores retribución mensual, diaria, bajas por enfermedad, accidentes, trabajadores en prácticas, formación, maternidad etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CURSO MULTIMEDIA DE NOMINAPLUS

1. Temas Multimedia
2. Ejercicios y ejemplos paso a paso

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RÉGIMEN AGRARIO DE LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Teoría y práctica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTROS

1. Jubilación e incapacidad
2. Alta empresario
3. Alta Entidad Autónomos
4. Bonificaciones contratos
5. Comunicación de Apertura
6. Tarifas de Primas
7. Ayuda 190
8. Ayuda Retenciones
9. Programas Hacienda
10. Legislación
11. Ejercicio práctico convenio real.
12. Todos los contratos de trabajo en impresos oficiales, para rellenar en el ordenador y presentar directamente al INEM.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EJERCICIO PRÁCTICO COMPLETO

1. La empresa Hermanos Segura contrata a varios trabajadores, realizamos sus contratos, confeccionamos las nóminas y seguros sociales con calculadora "a mano", después vemos el proceso en Nominaplus: alta de los trabajadores, realización de las nóminas y seguros sociales.

MÓDULO 2. RECURSOS HUMANOS

13. La función de los recursos humanos
14. La jornada de trabajo
15. Licencias, permisos y excedencias.
16. La concurrencia, competencia y pactos de permanencia.
17. La selección de personal.
18. La planificación de la plantilla
19. Análisis y descripción de puestos
20. Plan de formación
21. Gestión por competencias
22. Estructura organizativa de la empresa
23. La prevención de riesgos en la empresa
24. Tipos de contratos de trabajo.

MÓDULO 3. COACHING

1. El coaching
2. Introducción al coaching
3. El coach
4. El ciclo del coaching
5. La mochila
6. Las 7 etapas
7. Bill Gates: La retroalimentación
8. El feedback
9. La aceptación del error
10. El caso pans
11. El caso papelería bolilla
12. Navaja de ockham
13. Coaching ejecutivo
14. Coaching ejecutivo ii
15. Coaching personal
16. Dejar de fumar
17. Principios básicos para el éxito en
18. Un proceso de coaching
19. Agentes en los procesos de
20. Coaching
21. Fases del coaching
22. Análisis de la organización
23. Planificación del programa
24. Importancia de la evaluación
25. Devolución de la información de la
26. Evaluación
27. Diseño del plan individualizado
28. Puesta en marcha del plan de acción
29. Sesiones de seguimiento
30. Evaluaciones periódicas
31. Sesión de coaching I
32. Sesión de coaching II
33. Manual completo de coaching