



# LA SUISSE

EDUCACIÓN SUPERIOR

DGEGP A-1013



## “GERENCIAMIENTO HOTELERO”

### CAPACITADORES:



#### Prof. Arturo A. Anzalone

- Consultor independiente en hotelería y capacitador de FEGHRA en todo el país.
- Ex Gerente de Sheraton Towers, Gerente operativo de Aspen Suites y Gerente Hotel Regis y Cabildo Suites, pertenecientes al grupo administrador ORHO. Director de la carrera de Hotelera en la Universidad de Morón
- Coordinador de la carrera de Hotelería - Profesor de la cátedra Organización Hotelera I y II en LA SUISSE – CEPEC – Educación Superior
- Autor del libro de texto “Housekeeping” publicado en 2001 y “Organización Operativa del Front” publicado en 2005.



#### Prof. Agustina Silva Ortiz

- Licenciada en Administración Gastronómica
- Gerente de Alimentos y Bebidas en el Hotel Lafayette
- Docente en la Carrera de Hotelería en la materia Gestión de AA&BB
- Docente en la Carrera de Turismo y Org. De Eventos en la materia Gastronomía en la Industria de la Hospitalidad en LA SUISSE – CEPEC, Educación Superior.



#### Prof. Dr. Leonardo Kramarz

- Docente de Informática, Administración Hotelera, Planificación de Negocios, Dirección de Negocios.
- Director del Proyecto Hotelero, Tutor de la tesina de las carreras de Administración y Marketing.
- Ex Director de Estudios de LA SUISSE – CEPEC, Educación Superior.
- Consultor y capacitador de empresas



Av. Corrientes 1996



infolasuisse@cepec.edu.ar



(5411) 4953-7099/9582



/LaSuisseCEPEC



/lasuissecepec.edu



/suissecepec



/la-suisse



# LA SUISSE

EDUCACIÓN SUPERIOR  
DGEGP A-1013



SE OTORGA CERTIFICADO  
DE ASISTENCIA

Duración: 6 clases de 3hs

Días de Dictado: JUEVES

Horario: de 18,30hs. a 21,30hs.

Inicio: JUEVES 27

Finalización: JUEVES 1°

Total de Hs: 18hs

## METODOLOGÍA

- El curso se dictará de forma presencial.
- 6 encuentros de 3 horas cada uno
- Exposición explicativa-participativa
- Debate abierto en el curso sobre cuestiones referentes que surjan en cada sesión.
- Registro para el seguimiento y asesoramiento de dudas a posterior.

## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos necesarios para gestionar exitosamente un hotel, en lo que se refiere a gerencia estratégica y operaciones. El programa está diseñado para brindar una plataforma de apoyo en los aspectos de importancia que intervienen en la dirección de un hotel.



Av. Corrientes 1996



infolasuisse@cepec.edu.ar



(5411) 4953-7099/9582



/LaSuisseCEPEC



/lasuissecepec.edu



/suissecepec



/la-suisse



## CONTENIDO DEL CURSO

### MÓDULO I

- Reservas
  - Garantizadas y no garantizadas
  - Individuales y para grupos
  - Pronósticos de ocupación y planificación
  - Política de cancelaciones y No Shows.
  - El Revenue Management y su aplicación en las ventas
- La Recepción del hotel
  - Control de operaciones
  - Lectura del cierre nocturno
  - Interpretación de datos del cierre

### MÓDULO II

- Ama de llaves
  - Sectores del departamento
  - Productos reciclables y no reciclables
  - Indicadores de consumo
  - Ropa de cama y baño
  - Personal
  - Lavandería
  - Controles varios

### MODULO III

- Alimentos y Bebidas
  - Departamento de Alimentos y Bebidas: Puntos de Venta y características de cada punto
  - Servicios Gastronómicos





# LA SUISSE

EDUCACIÓN SUPERIOR  
DGEGP A-1013



- Diseño y Armandos de Menús
- Organigrama del Depto AA&BB- Funciones y perfiles de cada puesto
- Compra de Mercadería: Gestión de compras, Recepción de Mercaderías,
- Proveedores: Flujo de proveedores. Control. Logística
- Inventarios.
- Áreas de Almacenamiento
- Stocks de alimentos, Bebidas, Vinos, mantelería y vajilla.
- Higiene Alimentaria: Manipulación y Buenas practicas de Alimentos. Ley de Residuos –Normas Iram.

## MÓDULO IV

- Administración: Finanzas, Costos, Contabilidad.
- Presupuesto