



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración



DURACIÓN
250 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online a través de un sistema de gestión de aprendizaje (LMS) que garantiza la calidad de los contenidos y el acceso a los recursos educativos. El presente documento es un certificado de superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada y no es un título académico. La presente formación es reconocida por la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y por QS World University Rankings. El presente documento es válido para acreditar la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada. El presente documento es válido para acreditar la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada. El presente documento es válido para acreditar la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si le interesa el entorno de la restauración y quiere conocer los factores esenciales sobre la dirección y gestión de recursos humanos en este ámbito este es su momento, con el Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse de manera profesional en esta labor. En el ámbito de los recursos humanos es muy importante tener una serie de estrategias y habilidades, debido a que se deben tratar una serie de actividades importantes para el buen funcionamiento de este departamento. Realizando este Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración conocerá todo lo referente a las gestión de recursos humanos, desde la determinación de puestos de trabajo al liderazgo establecido.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Recursos Humanos en Restauración el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: Conocer los objetivos de la gestión de los recursos humanos. Aprender las funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo. Conocer las etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos. Aprender los tipos de liderazgo que hay dentro de la dirección de equipos. Conocer las clases de sanciones de los trabajadores que hay en restauración.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la restauración, así como cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre la dirección y gestión de recursos humanos en la restauración.

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración le prepara para tener una amplia visión del área de recursos humanos dentro del entorno de la restauración, adquiriendo las técnicas y habilidades oportunas para gestionar y dirigir este departamento tan importante con profesionalidad.

Salidas laborales

Tras realizar el Curso de Recursos Humanos en Restauración el alumno podrá desempeñar su labor profesional en áreas como: restauración, hostelería, gestión de recursos humanos, sector turístico, etc.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS

1. Introducción a la gestión de los recursos humanos
2. Gestión de los recursos humanos
 1. - Objetivos de la gestión de los recursos humanos
 2. - Funciones de la gestión de los recursos humanos
 3. - Características de los gestores de los recursos humanos
3. Consideraciones en la gestión de los recursos humanos
 1. - Consideraciones contextuales
 2. - Consideraciones tecnológicas
 3. - Consideraciones empresariales
 4. - Consideraciones personales
4. Planificación estratégica en los recursos humanos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

1. Introducción a la determinación de los puestos de trabajo
2. Aproximación histórica de los recursos humanos
3. Conceptos básicos
4. Objetivos del análisis y diseño de los puestos de trabajo
5. Relevancia del análisis de los puestos de trabajo
6. Diseño de los puestos de trabajo
7. Funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo en el sector de la restauración
 1. - Jefe de sala/maître
 2. - Jefe de rango
 3. - Camarero
 4. - Jefe de cocina
 5. - Jefe de partida
 6. - Cocinero
 7. - Ayudante de cocina
 8. - Auxiliar de limpieza de cocina
 9. - Responsable de costes y calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE DE LA

1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
2. Introducción a la planificación del personal
3. Objetivos de la planificación de la plantilla
4. Características de la planificación de la plantilla
5. Etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos
6. Unidad didáctica 4. RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL
7. Concepto de reclutamiento
8. Perfil de los candidatos
 1. - Jefe de sala/maître
 2. - Jefe de rango

3. - Camarero
4. - Jefe de cocina
5. - Jefe de partida
6. - Cocinero
7. - Ayudante de cocina
8. - Ayudante de limpieza de cocina
9. - Responsable de costes y calidad
9. Fuentes de reclutamiento
10. Sistemas de reclutamiento
 1. - Reclutamiento interno
 2. - Reclutamiento externo
 3. - Reclutamiento mixto
 4. - Reclutamiento individual y masivo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Concepto y objetivos de la selección de personal
2. Técnicas y herramientas de selección
 1. - Entrevista individual o colectiva
 2. - Test de selección
 3. - Centro de evaluación o assessment center
 4. - Dinámicas de grupo
3. Evaluación del candidato
4. Costes del proceso de selección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTEGRACIÓN DEL PERSONAL EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN

1. Diseño del plan de acogida
2. Objetivos del plan de acogida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN

1. ¿Qué es un plan de formación?
2. Dimensión estratégica de la formación
3. Técnicas de formación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MOTIVACIÓN E IMPLICACIÓN LABORAL

1. Concepto de motivación
2. Factores desmotivadores en el entorno laboral
3. Teorías de la motivación
 1. - Rendimiento laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE EQUIPOS

1. Estilos de dirección de equipos
2. Habilidades directivas
3. Tipos de liderazgo

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COMUNICACIÓN

Ver en la web



1. Concepto de comunicación
2. Factores relevantes en la comunicación
3. Habilidades comunicativas
4. Comunicación como vía de negociación de conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CONTEXTO LABORAL DE LOS RRHH EN RESTAURACIÓN

1. Clasificación profesional
 1. - Áreas profesionales
 2. - Categorías profesionales
 3. - Grupos profesionales
2. Funciones básicas en la contratación
3. Periodo de prueba
4. Tipos de contratos
5. Calendario laboral
6. Retribución salarial
7. Faltas y sanciones de los trabajadores
 1. - Clases de sanciones

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Dirección y gestión de recursos humanos en restauración Soldevila Matías, Pau. Publicado por Editorial Síntesis

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group