



Las características de esta propuesta son adecuadas para una formación objetiva en los talentos para el servicio, y en forma colaborativa entre Empresarios, Financiado por Inefop (porcentaje a determinar), y con currícula diseñada en forma exclusiva para ustedes.

Contará con un Capacitador experto en la temática, desarrollada en forma dinámica y práctica, para lograr los objetivos demandados por los clientes del turismo y gastronómico.

-Departamentos de: Recepción- A.& B.-Mucamas

Taller-1	<b>Bienvenida y presentación</b> En un encuentro de todos los mandos medios del Hotel, se abre un mundo de oportunidades de profesionalizar las actividades y sus implicancias objetivas.	audiovisuales
Taller-2	<b>Nuevas competencias-</b> -La forma más efectiva de incidir en los colaboradores. Hay un conjunto de insumos muy relacionados con la evolución de cada Colaborador, para generar una cultura de equipo profesional.	Dinámicas de trabajo
Taller-3	<b>Características profesionales.</b> Sinergia del Team Líder, y los procesos de profesionalizar la gestión. Liderar un equipo repercute positivamente en la gestión Hotelera.	Perfiles
Taller-4	<b>La Gestión operativa. -Ventas.</b> Herramientas inductivas para dinamizar los elementos Hoteleros empresariales. Ventas & Marketing , son las alianzas más recurrentes en el sector Hotelero , ya que cada colaborador, es la parte más importante del proceso de gestión práctica.	Objetivos
Taller-5	<b>Trabajo coordinado objetivo Huésped-</b> La escucha y la visualización en las plataformas, (OTAS), con la opinión del huésped. Saber codificar cada aporte de los huéspedes, nos genera una excelente oportunidad de mejora continua en la gestión operativa	Check-in-out

Taller-6	Cierre-Conclusiones. Presentación de los 3 mejores Tips del Team Líder, para el escenario inmediato. Presentación de cada Colaborador Mando Medio	
Talleres-	Dinámica de 2 horas y corte de 10 minutos- Días: a Coordinar Horarios tentativos: 9.30 a 11.30.- 15.30 a 17.30.- 18.30 a 20.30- Total, de Horas: 12 Horas entrenamiento.	Coffe Break
Logística	Audiovisuales proyector- audio	
	Cuadernos-lapiceras	
	Sala para talleres teoría y práctica	
	Prácticas-3-Horas en Departamentos	
	Certificados finales.	
Capacitador-	Traslados: 1 -a cargo de Centro Kolping	Montevideo- Salinas del Almirón-Montevideo
Héctor Lucero	Honorarios – Capacitador-Centro Kolping.	
	3 noches de hotel- Alimentos.	Presupuestado por el Hotel
		Aporte para conversar

