

Las 5 técnicas claves de entrenamiento y supervisión

CAPACITACIÓN PRESENCIAL

FECHA:

14 y 15 de
septiembre
de 2023

LUGAR:

Hotel Portón
Bogotá
Cl. 84C No. 7-55

HORARIO:

8:00 a.m.
a 1:00 p.m.

INTENSIDAD

HORARIA:
10 horas

DESCRIPCIÓN

Este taller resalta la importancia del capital humano en el cumplimiento de los objetivos dentro de las organizaciones, partiendo del diseño de una estructura sólida de desarrollo y entrenamiento adecuado para el personal.

OBJETIVO

Articular el proceso de recursos humanos con el sistema de entrenamiento y desarrollo del establecimiento.

DIRIGIDO A

Gerentes, administradores, jefes de área, supervisores de hoteles, restaurante, bares, centros de convenciones y empresas de servicio.

CONTENIDO

- **Primer eje:** Marco conceptual, el valor del entrenamiento como soporte de la operación y el servicio en los establecimientos dedicados a la atención de clientes.
- **Segundo eje:** Los cimientos de un buen entrenamiento, la importancia y el diseño de la inducción y la creación del plan de entrenamiento y su implementación.
- **Tercer eje:** el seguimiento y la supervisión.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Al finalizar el taller los participantes estarán en la capacidad de:

- Crear la política de entrenamiento y desarrollo.
- Diseñar la inducción como elemento clave en la organización.
- Fundamentos en la creación del plan de entrenamiento.
- Aspectos básicos del desarrollo profesional bajo la supervisión.

INSTRUCTORA

Pilar Tamayo Patiño, CHRE (Certified Human Resources Executive) – American Hotel and Lodging Association AHLA, con 27 años de experiencia en el sector de la hospitalidad; instructora acreditada desde el año 2000 por el American Hotel and Lodging Educational Institute, en temas gestión, recursos humanos, supervisión, entrenamiento, calidad y gerencia de eventos. Amplia experiencia en la creación de imagen en empresas de servicio. Consultora en sistemas de gestión basada en el desarrollo de operación y puestos de trabajo en empresas de hotelería, gastronomía, centros de eventos y educación. Consultora y auditora en la implementación de Normas Técnicas Sectoriales Hoteleras. Actualmente, es gerente de la empresa ASCRECER especializada en el sector de la hospitalidad y servicio.

VALOR

**Afiliados
activos:**
\$150.000
IVA incluido

**Afiliados
suspendidos:**
\$170.000
IVA incluido

**No
afiliados:**
\$220.000
IVA incluido

INSCRIPCIONES

1. Diligencie el formulario de inscripción en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/SdFUAXrYSM>
2. A su correo llegará la confirmación del cupo, junto con la prefectura y certificación bancaria.