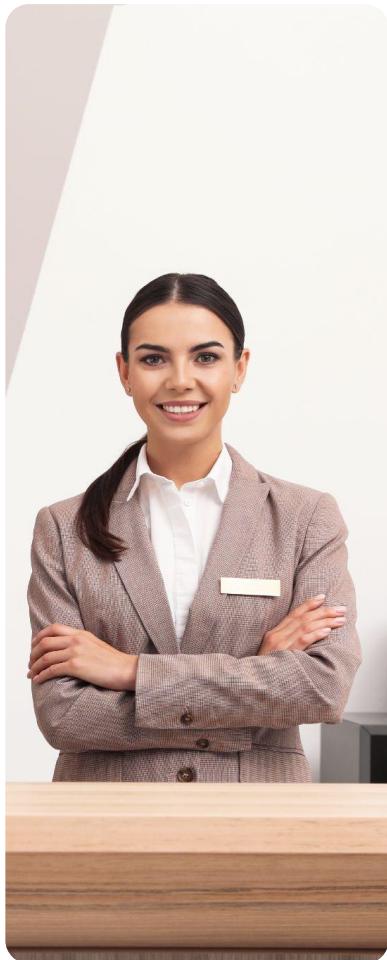




TÉCNICO PROFESIONAL EN **HOTELERÍA**

Modalidad: Presencial Bogotá

**8 períodos académicos con duración de 10 semanas cada uno,
con dos semanas de receso. Con una duración total de 2 años.**



PERFIL EGRESADO

Estudiando el programa Técnica Profesional en Hotelería aprenderás lo necesario para apoyar la gestión de la industria hotelera en las áreas administrativa, de alimentos y bebidas, la recepción y reserva de alojamiento que te darán herramientas para prestar un servicio al cliente de óptima calidad.

ÁREAS DE DESEMPEÑO

Gestionar adecuadamente un servicio complementario y eficaz en cada proceso

Al finalizar el programa académico el estudiante estará en capacidad de:

- Las Normas Técnicas Sectoriales que permiten a los hoteles poder llegar a tener la categorización por estrellas y toda la normatividad que se tiene en Colombia para la industria, la cual permite acceder a incentivos por parte del Gobierno Nacional.
- La elaboración de procedimientos y procesos que se manejan en las distintas áreas que forman un hotel de gran tamaño como el Hilton, el Tequendama u otros de formato más pequeño; así como establecer la estructura organizacional que requiere un establecimiento de este tipo para prestar un excelente servicio.
- Los procedimientos que permiten el manejo de las áreas de recepción y las funciones que realizan sus empleados como son el recepcionista, botones, conserje, entre otros.

ÁREAS DE DESEMPEÑO

- Los procesos que maneja un hotel según su tamaño y categoría para el buen mantenimiento y organización de las habitaciones y áreas públicas, montaje de las habitaciones para ocasiones especiales y decoración.
- La importancia del auditor nocturno de un hotel, sus actividades en el turno y responsabilidades al ser quien asume el manejo del hotel en las noches.
- El alcance del departamento de compras, para lograr el éxito de los costos para la empresa, por medio de un buen manejo de proveedores y de mercancías.
- Los tipos de montaje básicos para servicio a la mesa, elaboraciones básicas en cocina; y la administración de los alimentos y bebidas en un hotel de acuerdo a la categorización el mismo.
- La cotización, planeación, producción y montaje de eventos como son sociales, empresariales, etc., que hoy en día son un medio de ingreso adicional para los hoteles.
- Se aprenderá lo básico para hacer el mercadeo y venta de los servicios que ofrece el hotel a sus clientes, aplicando las herramientas que se tienen para esto como son los medios digitales.

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

1

- Matemática Básica
- Fundamentos de turismo
- Fundamentos de administración
- Gestión Hotelera y del Alojamiento
- Inglés I

2

- Competencias Comunicativas
- Contabilidad Básica
- Servicio al cliente
- Geografía y Cultura Nacional e Internacional
- Plan de Vida
- Inglés II

3

- Agencias de Viajes
- Departamento de AyB
- Orientación a la Empleabilidad
- TIC
- Inglés III

4

- Participación Ciudadana
- GDS y sistemas de Reservas
- Técnicas de Cocina I
- Costos y Presupuestos
- Contabilidad Hotelera
- Orientación al Emprendimiento

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

5

- GDS y sistemas de Reservas II
- Identidad Cultura y Patrimonio Gastronómico de Colombia
- Electiva Disciplinaria (Hotelería)
- Auditoria Nocturna
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I
- Proyectos I

6

- Fundamentos de Mercadeo
- Electiva Disciplinaria (Turismo)
- Etiqueta y Protocolo
- Organización de Eventos
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos II

7

- Práctica Empresarial
- Práctica Modalidad Emprendedora
- Opción de Grado*

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Descuentos y becas
- Facilidades de pago financiación
- 87% de empleabilidad
- Certificaciones Parciales
- Horarios flexibles
- Bolsa de empleo
- Tutorías
- Mentorías

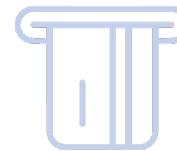
FORMAS DE PAGO



FINANCIACIÓN
DIRECTA SIN
INTERÉS



CONTADO



TARJETA
DÉBITO



TARJETA
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

601-914 5494

www.politecnicointernacional.edu.c



FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024