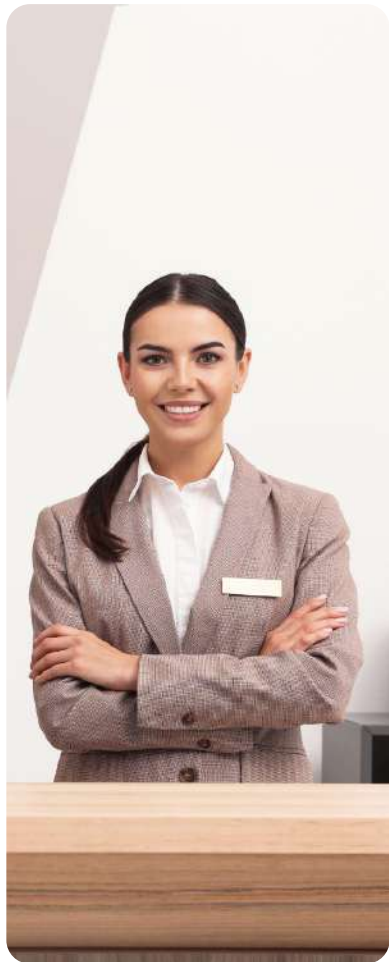


TÉCNICO PROFESIONAL EN
HOTELERÍA

Presencial Bogotá - 8 periodos

Resolución 8681 del 9 de Junio de 2014
SNIES 53290



DESCRIPCIÓN

Según las previsiones incluidas en el Tourism Towards 2030 (Turismo hacia el 2030), se mantendrá un ritmo positivo de crecimiento en el sector turístico, correspondiendo con un aumento de la ocupación hotelera que requiere de capital humano preparado para atender al huésped.

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.



TRANSFORMAMOS NUESTRA OFERTA ACADÉMICA

Estarás en la capacidad de apoyar la gestión de la industria hotelera en las áreas administrativas, de alimentos y bebidas, alojamiento, eventos, recepción y reservas; ya sea en hoteles, empresas de servicios turísticos o empresas de catering. Tendrás conocimientos sobre Normas Técnicas Sectoriales y la normatividad colombiana para la industria; procedimientos y procesos que se manejan en las distintas áreas de un hotel; los tipos de montajes básicos para el servicio de mesa y elaboraciones básicas en cocina; además de la cotización, planeación, producción y montaje de eventos sociales y empresariales.

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

1

- Competencias comunicativas
- Participación ciudadana
- Matemática básica
- Departamento de A y B
- Estructura de la industria hotelera
- Informática I
- Inglés I

2

- Contabilidad básica
- Manipulación de alimentos
- Momentos de verdad en servicio
- Recepción y reservas
- Plan de vida
- Informática II
- Inglés II

3

- Contabilidad hotelera
- Técnicas de cocina I
- Técnicas de servicio en mesa y bar
- Alojamiento
- Inglés III

4

- Compras y abastecimiento
- Técnica de cocina II
- Etiqueta y protocolo
- Orientación a la empleabilidad
- Proyectos I
- Inglés IV

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

5

- Costos y presupuestos
- Mixología
- Auditoría nocturna
- Orientación al emprendimiento
- Proyectos II
- Inglés V

6

- Fundamentos de mercadeo
- Organización de eventos
- Gestión de mantenimiento y seguridad
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I
- Proyectos III
- Inglés VI

7

- Cata y maridaje de vino
- Electiva disciplinar
- Sistemas y gestión de calidad
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos IV
- Inglés VII

¿QUÉ APRENDERÁS?

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.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- 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.

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Descuentos y becas
- Facilidades de pago financiación
- 87% de empleabilidad
- Horarios flexibles
- Bolsa de empleo

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.c

o



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia