



Estrada Santiago - Noia, quil. 1 · Apdo. 571
15896 - A Barcia · **Santiago de Compostela** · A Coruña
Tel.: (+34) 981 542 519 · **Fax:** (+34) 981 542 590
info@cshg.es
www.cshg.es



LUIS CARBALLO

GRAN DIPLOMA DE **XESTIÓN** E DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTALEIRAS





ATÚA FORMACIÓN AO MÁIS ALTO NIVEL

O Centro Superior de Hostelería de Galicia pon a disposición do alumno o persoal formativo e os medios prácticos máis evolucionados para que a súa formación sexa ao máis alto nivel.

O Curso para o Gran Diploma de Xestión e Dirección de Empresas Hostaleiras empeza en novembro e remata en maio. Posteriormente, os alumnos fan prácticas en empresas dende maio ata setembro (40 semanas de prácticas en dous anos).

O Gran Diploma de Xestión e Dirección de Empresas Hostaleiras permitirá ó alumno ser directivo nas grandes empresas turísticas.

SAÍDAS PROFESIONAIS

Incorporación ás centrais das grandes empresas turísticas e cadeas hoteleiras de dimensión internacional. Dirección de hoteis de gran tamaño, *resorts* ou complexos turísticos.

REQUISITOS DE ACCESO

Estar en posesión do Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras.

CANDO MATRICULARSE?

Poderás realizar a reserva de matrícula a finais do terceiro curso de Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras. As prazas son limitadas e o acceso é por nota. A matrícula formalizarase en outubro.

GRAN DIPLOMA DE XESTIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTALEIRAS



Gran Diploma de Xestión e Dirección de Empresas Hostaleiras

CUARTO ANO

HORAS: 625

TEORÍA E PRÁCTICA: As materias son Dirección de Marketing I, Dirección de Recursos Humanos I, Análise de Balances, Economía Aplicada, Xestión Fiscal, Idiomas.

A TEORÍA

Dirección de Marketing I. Como deseñar unha promoción de vendas? Hai que fixar obxectivos, comunicar e confeccionar a mecánica, desenvolver o programa de Relacións Públicas, e establecer os criterios xerais do contido das pezas e formatos de folletos, carteis, cuñas de radio e anuncios en prensa. E haino que facer respectando a identidade corporativa dun hotel ou cadea e integrando o material nun plan xeral de comunicación da organización.

Dirección de Recursos Humanos I. O alumno será capaz de aplicar un sistema de xestión por competencias, unha planificación de plantillas e un plan de comunicación interna, calcular a importancia dos custos de persoal, preparar e desenvolver unha acción formativa e utilizar diferentes habilidades directivas.

Análise de Balances. A materia permitirá ao futuro profesional interpretar, analizar e tomar as decisións de contabilidade dunha empresa (balances ou contas de perdas e ganancias, por exemplo), analizar a súa situación económica financeira e aplicar as ferramentas de control do orzamento.

Economía Aplicada. O coñecemento e manexo de instrumentos e técnicas estatísticas é básico para o directivo hostaleiro. Os titulados deberán coñecer, interpretar e manexar datos estatísticos para facer comparacións, calcular indicadores e estimar variables a través de procedementos de mostraxe.

Xestión Fiscal. É imprescindible coñecer a estrutura fundamental dos principais impostos (IRPF, IBS e IVE), manexar a lexislación que lle corresponde e facer a súa liquidación, ademais de enumerar as obrigas formais e tributarias da firma.

Idiomas. Inglés Superior I ou Inglés Superior I Avanzado. Os alumnos desenvolverán ferramentas para facer presentacións, preparar reunións de negocios, facer informes, cartas... e mellorar a súa comunicación oral dentro do mundo dos negocios. Realízanse actividades para mellorar o dominio do inglés escrito e oral no inglés específico de marketing, recursos humanos, finanzas...

Segundo idioma:

Francés Superior I. O alumno desenvolve e mellora a capacidade oral en temas de importancia social (medio ambiente, turismo...). Preténdese ensinalle a buscar o vocabulario específico para aquelas cuestións que deba abordar no seu futuro traballo.

Alemán Superior I. O alumno aprende a comunicarse cun nivel intermedio en situacións cotidianas e específicas de hostalería.

MÓDULOS MONOGRÁFICOS

De tipo multidisciplinar e práctico, fomentan o traballo en grupo, habilidades directivas e toma de decisións no sector turístico e hostaleiro. Estas sesións son impartidas por profesionais e expertos no sector co fin de proporcionar a formación máis actual. Algúns dos módulos son:

Marketing

Comunicación e relacións públicas na hostalería. Plan comercial dun hotel.

RRHH

Habilidades directivas I.



STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 20 semanas. As prácticas, a diferenza das de Diploma, fanse en departamentos propios de dirección, desenvolvendo actividades específicas de dirección de establecementos hostaleiros.



QUINTO ANO

HORAS: 725

TEORÍA E PRÁCTICA: As materias son Dirección de Marketing II, Xestión de Calidade, Dirección de Recursos Humanos II, Control Interno, Análise de Custos, Idiomas.

A TEORÍA

Dirección de Marketing II. Desenvolver un plan de negocio é estratéxico na empresa hostaleira por varios motivos: axuda a seleccionar as ferramentas que permitan relacións duradeiras cos clientes, a posicionar e diferenciar a marca ou produto con respecto aos competidores, a desenvolver estratexias de mercado, a deseñar programas que potencien a marca e a valorar as oportunidades e ameazas do mercado.

Xestión de Calidade. O alumno aprenderá a aplicar unha certificación axustándose á norma AENOR: manexará métodos e ferramentas de medición de calidade, estruturará a planificación e execución, elaborará un cuestionario de calidade do cliente externo e interpretará resultados, analizará os aspectos económicos da xestión de calidade e, entre outras cousas, desenvolverá un sistema de xestión medioambiental.

Dirección de Recursos Humanos II. A negociación colectiva cos traballadores e as estratexias de negociación, xunto coa regulación da prevención de riscos laborais apréndense dentro do marco de funcionamento da empresa. Un futuro profesional debe situar o diálogo social na empresa dentro do marco xurídico das Relacións Laborais.

Control Interno. Unha vez finalizado o curso, o alumno estará familiarizado co mecanismo e conceptos para aplicar un sistema integrado de control interno dunha empresa do sector servizos. Saberá facer a auditoría interna e coñecerá as características básicas dunha auditoría de contas ou externa.

Análise de Custos. Un bo manexo de custos axuda a unha empresa a ser rendible. O alumno aprenderá a implantar o sistema de análise de custos máis axeitado, distinguindo os principais tipos de custos e o seu comportamento na empresa.

Idiomas. Inglés Superior II ou Inglés Superior II Avanzado. Realízanse actividades para mellorar o dominio do inglés escrito e oral no inglés específico de marketing, recursos humanos, lexislación...

Segundo idioma:

Francés Superior I. O alumno desenvolve e mellora a capacidade oral para comunicarse en reunións, debates... e para realizar presentacións.

Alemán Superior I. O alumno perfecciona a súa aprendizaxe para comunicarse en alemán nun nivel intermedio en situacións cotidianas e específicas de hostalería.

MÓDULOS MONOGRÁFICOS

De tipo multidisciplinar e práctico fomentan o traballo en grupo, habilidades directivas e a toma de decisións no sector turístico e hostaleiro. Estas sesións son impartidas por profesionais e expertos no sector co fin de proporcionar a formación máis actual.

Algúns dos módulos son:

Análise de custos

Novo marco contable.

Control Interno

O cadro de mando integral.

Marketing

Simulación competitiva.

RRHH

Habilidades directivas II.



STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 20 semanas. As prácticas, a diferenza das de Diploma, fanse en departamentos propios de dirección, desenvolvendo actividades específicas de dirección de establecementos hostaleiros.