



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

DIPLOMA DE **XESTIÓN** DE EMPRESAS HOSTALEIRAS



A TÚA 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 Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras empeza en outubro e remata na primeira quincena de xuño. Posteriormente, o alumno fai prácticas en empresas na segunda quincena de xuño e nos meses de xullo e agosto (32 semanas de prácticas en tres anos). No último ano, os alumnos teñen que presentar un proxecto de viabilidade.

Ao finalizar o curso, o profesional pode continuar estudos para obter o Gran Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras. As prazas son limitadas e o acceso é por nota. A matrícula formalizarase en outubro. Durante tres anos, o alumno estudará para ser directivo nas grandes empresas turísticas ou para traballar nas cadeas hoteleiras desenvolvendo tarefas de máxima responsabilidade.

SAÍDAS PROFESIONAIS

Dirección de hotel e postos directivos en hoteis nos departamentos de xestión de aloxamento, xestión de alimentos e bebidas, administración e finanzas, mercadotecnia e vendas e recursos humanos.

REQUISITOS DE ACCESO

Ter finalizado 2º de bacharelato e aprobada a selectividade (PAAU) ou un ciclo formativo superior.

É necesario superar unhas probas de acceso propias:

- Unha proba de inglés (eliminatória)
- Unha proba de cálculo (eliminatória)
- Un test aptitudinal
- Unha entrevista persoal

Para realizar as probas, o aspirante debe inscribirse a partir do mes de abril ata setembro (exceptuando o mes de agosto).

HAI AXUDAS ECONÓMICAS?

Si, o CSHG concede bolsas de estudos para o 10% dos alumnos matriculados. Hai dous baremos para a súa concesión: as notas de bacharelato e a selectividade, por un lado, e os ingresos económicos, por outro.

Tamén existe a bolsa á excelencia académica para os alumnos cos mellores expedientes académicos no bacharelato e selectividade.

CANDO MATRICULARSE?

Unha vez superadas as probas de acceso do CSHG, o futuro alumno poder realizar a reserva de matrícula e formalizala no mes de setembro. As prazas son limitadas e o acceso será por orde de solicitude.

DIPLOMA DE XESTIÓN DE EMPRESAS HOSTALEIRAS



Centro Superior
de Hostelería de Galicia



Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras

PRIMEIRO ANO

HORAS: 1.120

TEORÍA: 560 horas. As materias son Organización e Planificación do Departamento de Servizos, Enoloxía e Bebidas Alcohólicas, Psicoloxía e Comunicación, Matemáticas Aplicadas, Economía I, Contabilidade I, Inglés I ou Inglés I Avanzado, Francés I ou Alemán I e Informática Aplicada I.

PRÁCTICA: 560 horas. Prácticas de Servizo.

A TEORÍA

Organización e Planificación do Departamento de Servizos. Materia básica que permite ao alumno familiarizarse, por primeira vez, con conceptos coma o protocolo, o *stewarding*, técnicas de venda e organización de grandes eventos en restaurantes, bares, servizo de habitacións, banquetes e salóns de reunións. Ademais adquirirá os coñecementos teóricos necesarios para organizar o departamento, desde o punto de vista operacional, adaptándose ás necesidades de calquera establecemento.

Enoloxía e Bebidas. O coñecemento do viño e das bebidas de alcol máis consumidas é moi importante no mundo da restauración. O traballo do profesional en hostalería debe ir encamiñado a orientar e aconsellar, ademais do mero acto de despachar.

Psicoloxía e Comunicación. Permite ao alumno desenvolver habilidades sociais para a toma de decisións en grupo, traballar en equipo, dirixir e motivar as persoas e os equipos de traballo, falar en público, comunicarse de forma escrita, elaborando cartas comerciais, informes de traballo, circulares e outros documentos.

Matemáticas Aplicadas. Como futuro directivo de hotel, o alumno necesitará calcular, analizar e interpretar diversas variables que terán repercusión sobre aspectos financeiros da empresa. Debe dominar os contidos matemáticos básicos para avanzar despois noutras ferramentas de xestión de empresas.

Economía I. Para chegar a coñecer a estrutura do mercado turístico, o alumno debe ter un coñecemento básico de que é un mercado, coñecer e diferenciar os elementos básicos da economía, analizar os factores determinantes da demanda e o sistema de formación de prezos e identificar os distintos tipos de custos e relacionalos coas produtividades.

Contabilidade I. Un xestor hostaleiro debe saber como elaborar un balance e a conta de perdas e ganancias da súa empresa, e comprender a utilidade dos sistemas contables na industria hoteleira e de restauración. Para dominar estes conceptos, necesita coñecer os principios da contabilidade, a súa clasificación e as principais partidas de calquera análise patrimonial.

Idiomas. O obxectivo final da titulación (os tres anos) é que o alumno teña un nivel de comprensión e comunicación que lle permita manter unha conversa fluída e natural cos seus clientes e compañeiros. Implica ademais facer discursos claros e detallados sobre temas diversos e saber defender un punto de vista sobre temas xerais, podendo explicar os puntos a favor e en contra. A ensinanza céntrase na conversa e faise en grupos reducidos para potenciar a práctica.

Inglés. O alumno empezará en **Inglés I** ou en **Inglés I Avanzado**, segundo o grao de coñecementos e uso na conversa. Aprenderá a falar en situacións específicas de servizos, utilizando un vocabulario concreto para cada situación.

Segundo idioma. O alumno optará por **Francés I** ou **Alemán I**. A ensinanza parte de cero. Aprenderá os coñecementos básicos da lingua e iniciárase na conversa.

Informática Aplicada I. O coñecemento dos programas informáticos de xestión empresarial é básico hoxe en día para elaborar todo tipo de documentos e para localizar a información necesaria para o seu traballo. É unha materia instrumental, de apoio ao resto de coñecementos.



A PRÁCTICA

Práctica de Servizo. O alumno profundizará nos coñecementos do departamento de alimentos e bebidas que lle servirán como fundamento para supervisar os traballos específicos de restaurante e cafetería nunha industria hostaleira.

Esta materia práctica dota de habilidades e coñecementos suficientes para desempeñar postos de responsabilidade no sector hostaleiro aplicando correctamente as técnicas aprendidas en restaurante, cafetería, servizo de *buffet*, servizo de banquetes e habitacións.

É unha materia dinámica, de contacto co cliente e participativa que potencia as relacións interpersonais.

STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 10 semanas. O alumno fará prácticas nunha empresa no departamento de servizos.



SEGUNDO ANO

HORAS: 1.120

TEORÍA: 560 horas. As materias son Control e Xestión de A&B, Hixiene dos Alimentos, Nutrición e Dietética, Estrutura e Análise do Mercado Turístico, Lexislación I, Economía II, Contabilidade II, Inglés II, Inglés Avanzado II, Francés II, Alemán II e Informática Aplicada II.

PRÁCTICAS: 560 horas. Teoría e Práctica de Cociña, *Regional Cooking Demonstration*.

A TEORÍA

Control e Xestión de A&B. O alumno aprenderá a deseñar a oferta gastronómica, a analizar os resultados obtidos na explotación do departamento, coñecerá as diferentes formas de presentar a oferta gastronómica segundo o tipo de establecemento (cafeterías, *buffets*, restaurantes...) e a planificar a xestión das compras.

Hixiene dos Alimentos, Nutrición e Dietética. Adquírense os coñecementos básicos sobre a manipulación hixiénica dos alimentos para utilizar na supervisión en cociña e servizos. Ademais, apréndese a elaborar menús desde o punto de vista do equilibrio alimentario, sabendo identificar, coñecer e utilizar os diferentes tipos de nutrientes e as súas aplicacións dietéticas.

Estrutura e Análise do Mercado Turístico. O alumno debe comprender e analizar o mercado no que se desenvolve o establecemento hostaleiro co fin de saber onde debe desenvolver as ferramentas de promoción e mercadotecnia.

Lexislación I. Non se trata de ter un coñecemento exhaustivo de dereito, pero si coñecer certa normativa turística coa que se atopará no seu quefacer diario, como é a constitución inicial de empresas, a contratación de persoal ou a resolución de conflitos.

Economía II. É a segunda parte dunha materia que se iniciou en primeiro. Permitirá diferenciar os principais termos macroeconómicos, distinguir os distintos tipos de mercado, aplicar os conceptos ao sector turístico, traballar con fontes estatísticas e distinguir os principais indicadores económicos do sector.

Contabilidade II. A segunda parte de contabilidade axudará ao alumno a profundizar nas principais operacións económicas da empresa, familiarizándose co manexo do Plan Xeral de Contabilidade.

Idiomas. Inglés II ou Inglés II Avanzado. O alumno aprenderá a falar en situacións específicas de cociña, restaurantes e gastronomía, utilizando un vocabulario concreto para cada situación. Segundo idioma. O alumno seguirá no segundo curso: Francés II ou Alemán II. Perfeccionará a conversa ata un nivel que lle permitirá facer o stage de segundo curso nos países de fala alemana ou francesa.

Informática Aplicada II. O alumno manexará a información nun libro do programa de folia de cálculo, mediante a realización dunha extensa variedade de cálculos e operacións lóxico-matemáticas, ademais de representar gráficos e resultados que faciliten a súa interpretación e a toma de decisións. E debe ser capaz de crear presentacións electrónicas, co propósito de servir de apoio en exposicións.

A PRÁCTICA

Prácticas de Cociña. O futuro profesional estará estreitamente ligado ao mundo da cociña, que se traballa na hostalería mundial. Como directivo, debe estar preparado para saber afrontar e tomar decisións que estean relacionadas con este departamento, desde a contratación dun xefe de cociña ata a autorización de compra de maquinaria, así como o coñecemento de técnicas culinarias, produtos... Atendendo a esta filosofía, ensinaráselle ao alumno a realizar labores de cociña e repostería.

Temas. Coñecemento de produtos e maquinaria de cociña *buffet*, fondos de cociña, grandes salsas básicas e derivadas, métodos de cocción, terminoloxía culinaria de cociña *buffet*, terminoloxía culinaria de elaboración fría, produtos e maquinaria de elaboración frías, pequenas salsas básicas, ensaladas simples, ensaladas compostas, coñecemento de produtos e maquinaria de pastelería, masas básicas de pastelería, cremas básicas de pastelería, xeados básicos, sobremesa, tartas, terminoloxía culinaria específica de pastelería, coñecementos de produtos e maquinaria de cuarto frío, fondos de cociña complementarios, manipulación e cortes específicos de xéneros, recepción, conservación e distribución de mercadorías, terminoloxía culinaria específica de cuarto frío, coñecementos de produtos e maquinaria de cociña carta, novas tecnoloxías de cociña, organización e planificación dunha cociña, terminoloxía culinaria de cociña *buffet*, coñecementos de produtos e maquinaria de servizo de *buffet*, comportamento e actitude dun cociñeiro/a e terminoloxía culinaria específica ao servizo de *buffet*.

Regional Cooking Demonstration. Pretende familiarizar ao alumno coa cociña rexional española e dotalo das habilidades e coñecementos necesarios para preparar e realizar exposicións e demostracións públicas sobre dita cociña, tanto en lingua castelá como inglesa.

STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 10 semanas. O alumno fará prácticas nunha empresa no departamento de cociña.



TERCEIRO ANO

HORAS: 870

TEORÍA: As materias son Xestión Hostaleira, Técnicas de Instalacións, Marketing, Xestión de Recursos Humanos, Lexislación II, Xestión e Organización de Empresas, Contabilidade III, Inglés III, Inglés III Avanzado, Francés III, Alemán III, Informática Aplicada III e Proxecto de Viabilidade Empresarial.

PRÁCTICA: Prácticas de Aloxamento (Recepción e Rexedoría de pisos)

A TEORÍA

Xestión Hostaleira. Como traballa e que ferramentas utilizan un xefe de recepción, un xefe de aloxamento, un subdirector ou un director? É o primeiro paso para coñecer como se xestiona un hotel, que se ampliará nos cursos de Gran Diploma de Dirección e Xestión de Empresas Hostaleiras. Permitirá ir ascendendo na cadea de recepcionista, xefe de recepción, subdirector e director.

Técnicas de Instalacións. É prioritario coñecer e entender as instalacións xerais nos hoteis, comprender a importancia da xestión de mantemento e elaborar e aplicar os plans de mantemento.

Marketing. Hai que vender o hotel e os seus servizos, identificando as vantaxes competitivas do negocio, investigando os mercados buscando o público ao que queres orientar o produto, establecer as estratexias básicas de marketing e as políticas de produto, prezos, distribución e promoción.

Xestión de Recursos Humanos. Unha boa elección do persoal axudará ao negocio a desenvolverse de forma máis rendible. E saber motivalo e saber como dirixilo axudan. Sen esquecerse da parte operativa do departamento de Recursos Humanos: hai que definir os custos de persoal, coñecer os trámites derivados da súa contratación e, entre outros procedementos, deseñar un proceso de reclutamento, selección e incorporación do persoal.

Lexislación II. Materia que profundiza na normativa estatal e autonómica sobre turismo.

Xestión e Organización de Empresas. Como futuro xestor hostaleiro, o alumno debe saber que calquera decisión empresarial ten consecuencias financeiras. Esta materia proporcionaralle os coñecementos e o profesor esixiralle un uso áxil das ferramentas para que sempre teña en conta as cuestións financeiras nas súas decisións e as utilice de forma correcta.

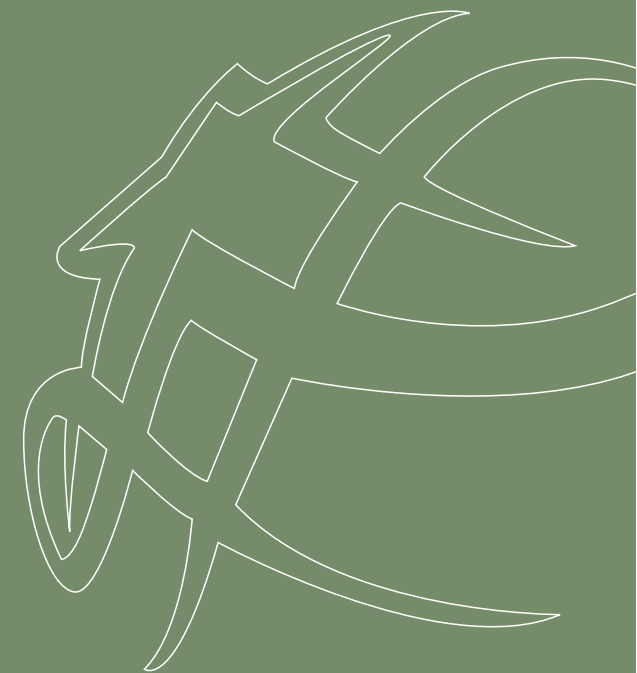
Contabilidade III. Fundamental para a xestión de recursos. E unha ferramenta imprescindible para a toma de decisións en áreas produtivas, marketing, xestión por departamentos, orzamentos...

Idiomas. Inglés: O alumno seguirá en **Inglés III** ou en **Inglés III Avanzado**. Aprenderá a falar en situacións específicas de rexedoría de pisos e recepción, utilizando un vocabulario concreto para cada situación. Segundo idioma. O alumno seguirá no terceiro curso: **Francés III** ou **Alemán III**. Neste ano, adquirirá maior fluidez en situacións específicas de recepción e rexedoría de pisos.

Informática Aplicada III. O alumno saberá utilizar un programa que lle permitirá traballar con programas de xestión de bases de datos.

PROXECTO DE VIABILIDADE EMPRESARIAL

Co obxectivo de motivar aos alumnos no traballo en equipo e para habitualos a facer actividades de captación, tratamento, análise e comunicación da información, realizarán un estudo de viabilidade sobre un proxecto do sector hostaleiro (un establecemento turístico en réxime hostaleiro), que abarcará as áreas de Marketing, Alimentos e Bebidas, Aloxamento, Recursos Humanos e Finanzas.



A PRÁCTICA

O alumno aprenderá os conceptos de operacións de recepción e rexedoría de pisos.

Operacións de recepción. Recepción é o primeiro e o último lugar de contacto co cliente dentro do hotel. De aquí leva a súa primeira e última impresión, sendo a que máis recorda. É o nexo de unión dos diferentes departamentos do hotel co cliente. O que implica que terá información de primeira man para detectar puntos críticos ou poñer en marcha accións, sen olvidar o labor comercial. A figura de xefe de recepción é unha das opcións existentes para o crecemento profesional. Xunto coas materias rexedoría de pisos, xestión hostaleira e técnicas de instalación constitúen o bloque formativo de aloxamento, o terceiro gran departamento dun establecemento hostaleiro xunto con servizos e cociña. O alumno desenvolverá as funcións de recepcionista e de xestor de negocio na busca de rendibilidade vinculada á satisfacción do cliente.

Rexedoría de pisos. É importante que haxa unha correcta organización, xestión e control dos pisos, áreas comúns e lavandería/lencería no establecemento hostaleiro. O alumno estará capacitado para organizar e planificar estes traballos desde a sensibilidade polo medio ambiente, usando e almacenando adecuadamente os produtos químicos e creando ambientes diferenciados dentro do hotel.

STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 12 semanas. O alumno fará prácticas nunha empresa nos departamentos de rexedoría de pisos e recepción.

