

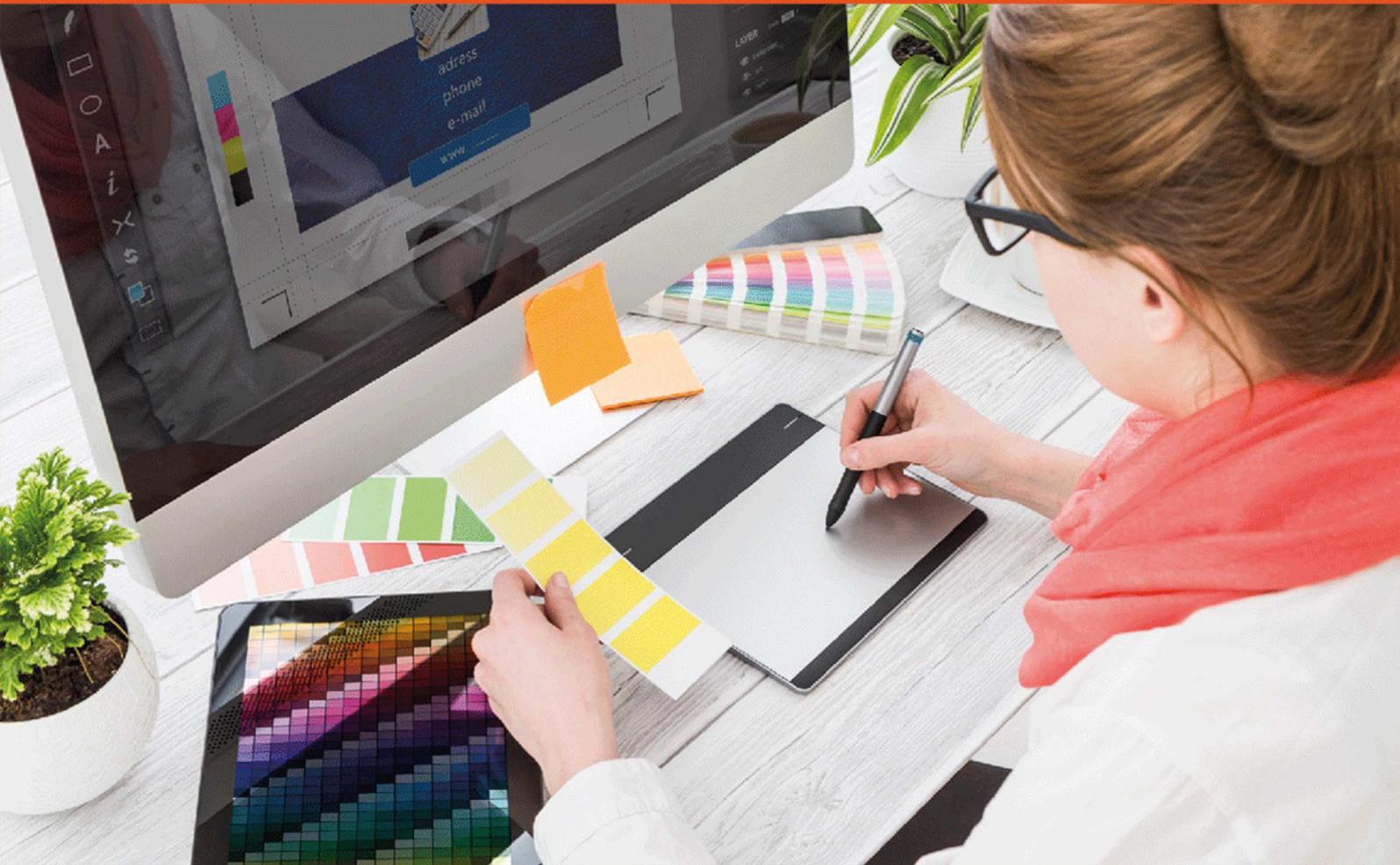


ESCUELA EL GREMIO

GOBERNANTA DE HOTEL

GRE038

www.escuelagremio.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Gobernanta de Hotel** va dirigido a todas aquellas personas que quieran especializarse en el puesto de gobernanta dentro del sector hotelero. A lo largo de la formación, el alumno estudiará el concepto de turismo en relación al servicio hotelero, la clasificación de alojamientos, su estructura y las modalidades de estancia. Asimismo, el estudiante aprenderá a organizar y supervisar los diferentes servicios de lavandería, control de llaves y bloqueo de habitaciones, entre otros. Además, aprenderá a supervisar las tareas de las camareras de pisos (limpieza de espacios, de suelo y ventanas, de cama, baño, etc.). Por otro lado, se formará en aspectos complementarios como la decoración, la seguridad, la higiene y la calidad ofrecida en este tipo de trabajo. Una vez finalizada la titulación, el alumno tendrá los conocimientos necesarios para gestionar y controlar la actividad hotelera y su equipo como gobernanta en este tipo de establecimientos destinados al turismo.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.



DURACIÓN

La duración del curso es de 600h.



IMPORTE

Importe Original: 840€

Importe Actual: 420€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "GOBERNANTA DE HOTEL", de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 24 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. EL SECTOR HOTELERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TURISMO Y LA HOSTELERÍA

1. El turismo
2. Los productos turísticos
3. El alojamiento
4. El transporte como componente del producto turístico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL HOTEL

1. Introducción
2. Clasificación de los hoteles y principales características
3. Unidades de alojamiento y modalidades de estancia
4. Tarifas
5. Estructura general de un hotel: actividades desarrolladas en él y organigrama general

MÓDULO 2. EL DEPARTAMENTO DE PISOS DEL HOTEL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PUESTO DE GOBERNANTA

1. El departamento a cargo de la Gobernanta
2. La Gobernanta
3. Organización y supervisión del servicio de lencería
4. Organización y supervisión del servicio de lavandería
5. Control de llaves y bloqueo de habitaciones
6. Formularios
7. Gestión y organización de los recursos y materiales necesarios para el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA CAMARERA DE PISOS

1. Introducción
2. Presencia de la camarera de pisos y complementos para la realización de su trabajo
3. Horarios de trabajo de las camareras de pisos
4. Limpieza de habitaciones
5. La cama
6. El baño
7. Limpieza del suelo y las ventanas
8. Utilización del aspirador
9. Pautas a seguir de forma obligatoria por parte de la camarera de pisos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REVISIÓN Y CONTROLES DEL TRABAJO REALIZADO

1. Introducción
2. Revisiones que debe hacer la Gobernanta
3. Controles que debe hacer la Gobernanta

MÓDULO 3. ASPECTOS COMPLEMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA DECORACIÓN

1. Introducción
2. Planificación de la idea decorativa
3. Aspectos relevantes para la decoración
4. Estilos decorativos
5. Decoración para los espacios interiores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

1. Calidad
2. Higiene
3. Prevención de riesgos laborales
4. Tipos de accidentes que se pueden producir
5. Primeros auxilios

UNIDAD DIDÁCTICA 8. V ACUERDO LABORAL DE ÁMBITO ESTATAL PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA

1. Introducción
2. Capítulo I. Disposiciones generales
3. Capítulo II. Clasificación profesional
4. Capítulo III. Movilidad funcional
5. Capítulo IV. Promoción profesional
6. Capítulo V. Periodo de prueba del contrato de trabajo
7. Capítulo VI. Contratos formativos
8. Capítulo VII. Formación profesional
9. Capítulo VIII. Régimen disciplinario laboral
10. Capítulo IX. Solución extrajudicial de conflictos laborales
11. Capítulo X. Igualdad efectiva de mujeres y hombres