

Curso ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL EN RESTAURANTES

ONLINE

La administración de personal es un área estratégica para cualquier organización, ya que a través de la administración adecuada, efectiva y eficaz del talento humano, se contribuye al crecimiento de un negocio al garantizar el desempeño óptimo de cada persona, motivándola a que logre sus propios objetivos y los organizacionales propuestos por la empresa.

En los tiempos actuales que estamos viviendo, donde impera la incertidumbre y el trabajo a distancia es cada vez más frecuente, es necesario revisar y actualizar todos los procesos que están encaminados a potenciar el conocimiento, trabajo, creatividad, proactividad y esfuerzo de cada individuo para la realización de sus metas y objetivos, retomando procesos de administración, gestión y liderazgo de personal innovadores y adaptados a esta realidad.

Inicio:
3 de marzo, 2021

Duración:
20 hrs. a cursarse en cinco semanas

Modalidad:
En línea con tutor con experiencia académica y en el área

Sede:
Campus Virtual CESSA Universidad

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica
 - Identificación oficial
 - Comprobante de domicilio
- Hacer el pago de la inscripción

Requisitos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

Constancia:

Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

**Curso sujeto a cambios sin previo aviso.*

Dirigido a:

Personas interesadas en conocer los principales procesos que se llevan a cargo como parte de las funciones del departamento de recursos humanos en un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de poder implementarlos para administrar al personal de una organización y mejorar su desempeño.

Objetivo general:

Identificar los procesos básicos de la administración de recursos humanos, con el fin de adaptarlos y aplicarlos a un negocio de alimentos y bebidas para incrementar el desempeño del personal.

Contenido del curso:

- Planeación de personal
- Reclutamiento de personal
- Remuneraciones
- Entrenamiento, capacitación y certificaciones

Tutor:

Fernando del Moral Muriel

• Egresado de la Escuela de Turismo, con estudios de posgrado y especialización en instituciones como en el IPADE, la Universidad de Cornell, la Universidad de Houston y Disney University.
• Su amplia experiencia la adquirió al desempeñar diversos cargos directivos en empresas restauranteras, como Restaurantes Lancers, Los Comerciales, Dos Puertas, Grupo Loredo y la Hacienda de los Morales, en donde laboró como director general por casi 21 años.
• Actualmente cuenta con su propia firma de capacitación y consultoría para restaurantes "Moral y Asesores". Así mismo es consejero, desde 1976, de la Asociación Mexicana de Restaurantes en la cual actualmente es Vicepresidente de Capacitación.

Este curso forma parte de nuestro
Diplomado en Restaurant Management