

CURSO

CURSO CAMARERA DE PISO

EHBMAS028

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -

Hostelería
Benidorm

Escuela de Hostelería y Turismo
de Benidorm y la Marina Baixa

DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer el sector hotelero, el turismo, el hotel, el departamento de pisos del alojamiento, la gobernanta, la camarera de pisos, las operaciones básicas de aprovisionamiento, control e inventario, la limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes, los aspectos básicos de decoración en habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, lavado y planchado de ropa, procedimientos administrativos y comunicación interna y la calidad, higiene y seguridad en el trabajo.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
MIXTA / ONLINE



*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2380€

VALOR ACTUAL: 595€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**CURSO CAMARERA DE PISO**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEC, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

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

REDES SOCIALES

 www.facebook.com/HosteleriaBenidorm

 www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 www.hosteleriabenidorm.com

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 www.hosteleriabenidorm.com/blog

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 ALOJAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA 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. Funciones
5. Planificación y Organización del Trabajo
6. Deontología Profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, CONTROL E INVENTARIO

1. Documentos de organización en el departamento de pisos
2. Existencia. Ubicación y Clasificación
3. Tipos de Inventarios
4. Organización del almacén y del office

MÓDULO 3. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

1. Limpieza de Habitaciones
2. La cama

3. El baño
4. Limpieza de suelos y ventanas
5. Utilización del Aspirador
6. Pautas a seguir de forma obligatoria por parte de la camarera de pisos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS BÁSICOS DE DECORACIÓN EN HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

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

MÓDULO 4. LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIÓN INTERNA

1. Circuitos internos de comunicación en lavandería y taller de planchado en alojamientos
2. Relaciones entre ambos departamentos
3. Documentación utilizada en lavandería y taller de planchado y costura

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CLASIFICACIÓN DE ROPAS Y PROCESO DE LAVADO Y PLANCHADO

1. Clasificación de ropas para el lavado y planchado en alojamientos.
2. Tratamientos especiales: desmanchado
3. Interpretación del etiquetaje
4. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado
5. Técnicas de Planchado
6. Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos
7. Utilización de útiles de costura

UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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

MÓDULO 5. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID) - ONLINE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Los nuevos paradigmas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos

7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test