



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1097\_3 Administración de unidades de producción en restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la Dirección y Recursos Humanos en Restauración.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasificación
2. - Restaurantes

3. - Mesones
4. - Cafeterías
5. - Bares
6. - Cantinas
7. - Casas de comidas
8. - Tabernas
9. Descripción de una organización eficaz
10. - Especialización del trabajo
11. - Departamentalización
12. - Cadena de mando
13. - Extensión del tramo de control
14. - Centralización y descentralización
15. - Formalización
16. Tipos de estructuras organizativas
17. - Estructura Lineal
18. - Estructura Funcional
19. - Estructura Línea y Staff
20. - Estructura en Comité
21. - Estructura Matricia
22. Organigrama
23. - Definición y características
24. - Funciones
25. - Tipos
26. - Organigrama vertical
27. - Organigrama horizontal
28. - Organigrama circulares
29. - Organigrama escalares
30. - Organigrama mixto
31. - Tipos de departamentos en restauración
32. - Características
33. - Funciones
34. - Organización del trabajo
35. - Confección de horarios y turnos de trabajo
36. - Estimación de necesidades y materiales

37. - Estudio de productividad del departamento
38. Relaciones con otros departamentos
39. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
40. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo
2. - Identificación y naturaleza del puesto
3. - Descripción del trabajo
4. - Requerimiento de capacidades
5. - Otros requerimientos
6. Procedimientos para la selección de personal
7. - Perfil profesiográfico
8. - Reclutamiento
9. - Preselección de candidatura
10. - Instrumentos de selección
11. - Test psicotécnico
12. - Pruebas profesionales
13. - Entrevistas
14. Normativa aplicable a los recursos humanos
15. - Contratación
16. - Estatuto de los trabajadores
17. - Convenios colectivos

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Características de la Dirección
2. - Unidad de mando
3. - Delegación
4. Tipos de Dirección
5. - Global
6. - Departamental

7. - Operacional
8. Ciclo de la Dirección
9. - Planificación y toma de decisiones
10. - Integración
11. - Trabajo en equipo
12. - Evaluación del desempeño
13. - Retribución
14. - Motivación
15. Formación interna y continua de los trabajadores
16. - Análisis de las necesidades
17. - Ventajas de la formación
18. Sistemas de incentivos para el personal
19. - Programas de pagos de incentivos
20. - Reducción de la rotación de personal
21. - Ayuda a la formación
22. - Conciliación
23. - Seguridad laboral



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)