*Departamento de Capacitación y Formación Profesional*

*Gestión de recursos humanos*

*Mando medios / Mando gerencial*

*Centro
Ciudad de Buenos Aires*

*Cuyo*

*Litoral*

*Noroeste*

*Patagonia*

*Provincia de Buenos Aires*

Nombre del curso - Nivel

Gestión de recursos humanos – Nivel Mando Medio y Mando Gerencial

Carga horaria

Ocho horas.

Capacitador/es

Blanco, Cecilia

Fundamentación

En un mercado competitivo y con nuevas tendencias en el ámbito laboral, donde las organizaciónes entienden en la gestión de los recursos humanos un factor estratégico para el éxito de las mismas, el curso considera a la administración del capital humano una disciplina científica y técnica que aplica a todas los emprendimientos gastronómicos y hoteleros. Se torna imprescindible el conocimiento de las funciones del área y los procesos referidos al planeamiento, la organización, la dirección y el control de manera eficaz y eficiente.

Es un espacio de formación que busca como principal propósito acompañar a los mandos medios y gerentes en cada una de las funciones de gestión del equipo de trabajo, un recorrido con orientación practica, en funciones de reclutamiento y selección, procesos formativos, evaluación y desarrollo, etc.

Perfil del asistente del curso

Los destinatarios de la capacitación son principalmente colaboradores que dentro de sus funciones en la organización este el manejo de un equipo de trabajo: mandos medios, supervisores, gerentes o puestos similares con colaboradores a cargo. También aquellos colaboradores que tengan dentro de sus funciones o procesos relacionados a la administración del los recursos humanos.

No es requisito indispensable poseer conocimientos previos, pero será enriquecedor para los participantes haber tenido experiencias en liderar equipos y las funciones propias de recursos humanos en una organización.

Pueden ser parte de esta capacitación todos aquellos que deseen incorporar herramientas para un adecuado desempeño en la implementación de procesos de búsqueda, selección, retención y motivación de los recursos humanos en la organización.

Propósitos

Que al finalizar el curso el asistente logre:

* Conocer los procesos y funciones basicas para la gestión de los recursos humanos en emprendimientos hoteleros y gastronomicos.
* Analizar los aportes del sector de recursos humanos en una organización de servicios para desempeñarce como embajador de la cutura organizaciónal y generar un buen ambiente laboral.
* Comprender e incorporar buenas parcticas en procesos de formación, selección, desarrollo y comunicación interna.
* Manejar en forma teórica y en lo posible práctica el aporte de la administración de personal en un organización de la industria de la hospitalidad.

Contenidos

**Unidad 1: Ejecutando la estrategia.**

Las personas como factor estratégico dentro de la gastronomía / hotelería. Competitividad.

Estrategia corporativa y estrategia de RRHH. Convertirse en un socio estratégico.

“Atraer, retener y medir la competencia y el capital intelectual”.

**Unidad 2: Eficiencia Administrativa.**

Marco legal del rubro Hotelero – Gastronómico. El Convenio Colectivo de trabajo como fruto de la negociación colectiva. Aspectos propios de la actividad. Puestos de trabajo y tipo de contrataciónes del sector.

Agencias de personal temporario.

Información basica para la confoirmación del legajo de un empleado. Normativas a cumplir.

**Unidad 3: El análisis de puesto.**

Definición de Puesto y Perfiles. Teoría de competencias: concepto, diccionario,
valorización y comportamientos esperados.

Selección de personal. Reclutamiento. Job Posting (diferencias con Selección, ventajas y desventajas). Puntos a tener en cuenta antes de la contratación.

Técnicas de entrevistas: rol del entrevistar y del entrevistado.

CV como presentación profesional: confección y utilización de la herramienta.

**Unidad 4: El aporte de los Empleados.**

La Comunicación interna desde la organización a los colaboradores. Reglamento interno, carteleras de empleados, etc.

Capacitación del personal. Planificación de procesos de trasmisión de conocimiento. Como ejecutar un plan de entrenamiento.

Desarrollo de las personas. Evaluación de desempeño y gestión de competencias. Planes de carrera.

La Cultura Organizacional. Los valores y la gestión de RRHH. Encuestas de clima laboral.

Responsabilidad social empresaria y el impacto para la cohesión del equipo de trabajo.

Propuesta metodológica

Transmitir conocimientos, habilidades y actitudes dentro de un marco teórico, intercalando exposiciones del capacitador, orientación en situaciones reales del entorno de los participantes y Role Play.

Facilitar la adquisición de un lenguaje técnico profesional como también buena practicas que se desarrollan dentro de los emprendimientos hoteleros gastronómicos.

Enmarcar la tarea del capacitador en los siguientes principios:

* Alentar la participación.
* Promover el interés por saber, saber hacer y aprender a ser.

Recursos didácticos

* PC o notebook.
* Proyector y parlantes (para el audio de videos)
* Pizarra o rotafolio.

Régimen de asistencia

El asistente deberá cumplir con el 75 % de asistencia para mantener su condición regular y obtener de esa manera el certificado correspondiente.

Bibliografía

MARISTANY, JAIME. “Administración de Recursos Humanos”. Prentice Hall, Buenos Aires, 2000.

ULRICH, DAVE. “Recursos Humanos Champions”. Granica, Buenos Aires, 1997.

Bibliografía complementaria.

GOLEMAN, DANIEL; CHERNISS, CARY. “Inteligencia Emocional en el trabajo”. Kairós, Barcelona, 2001.

GORE, ERNESTO. “La educación en la empresa”. Granica, Buenos Aires, 2004.

ULRICH, DAVE. “Evaluación de resultados”. Granica, Buenos Aires, 2000.

