



**"HABILIDADES GERENCIALES  
APLICADO A HOTELERÍA Y  
RESTAURANT"**

---

# "HABILIDADES GERENCIALES APLICADO A HOTELERÍA Y RESTAURANT"

## DIRIGIDO A:

Personal Ejecutivo, Gerencial y Supervisión de Hotelería y Restaurant

## OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el programa el participante aplicará las herramientas, elementos básicos del Gerente Actual con un enfoque de resultados, aplicando conceptos de liderazgo, motivación, comunicación, trabajo en equipo, desarrollo de equipos y manejo de conflictos en el ramo hotelero y de restaurant.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificará los principios y conceptos básicos del Gerente Actual en el ramo de hotelería y restaurant.
- Apreciará los diferentes Estilos de Liderazgos y sus características.
- Aplicará las bases que integran el Desarrollo de un Equipo de Trabajo

## CONTENIDO:

### 1. Gerente Actual en el Ramo Hotelería y Restaurant

- Concepto de Liderazgo
- Importancia
- Jefe vs Líder
- Administración y Liderazgo
- Cualidades de un Líder

### 2. Tipos y Estilos de Liderazgo

- Liderazgo Participativo
- Liderazgo Liberal
- Liderazgo Autoritario
- Características
- Estilos de Liderazgo
- Mitos del Liderazgo
- Liderazgo Situacional
- Aplicación
- Autoevaluación

### 3. Desarrollo de Equipos de Trabajo

- Etapas de un Equipo
- Equipo Unificado
- Manejo de Conflictos
- Estrategias de Manejo de Equipos
- Aplicación
- Ejercicios

# "HABILIDADES GERENCIALES APLICADO A HOTELERÍA Y RESTAURANT"

## 4. Coaching

- Concepto
- Enfoque
- Competencias del Coach
- Sesiones de Coaching

## 5. Planeación de Tiempo y Delegación

- Delegación
- Herramientas

## HABILIDADES A DESARROLLAR:

- Liderazgo
- Motivación
- Comunicación
- Planeación
- Manejo de Conflicto
- Desarrollo de Equipos

**DURACIÓN:** 18 horas - 2 sesiones