



**LIDERAZGO SITUACIONAL
APLICADO A HOTELERÍA Y
RESTAURANT**

DIRIGIDO A:

Personal Ejecutivo, Gerencial y Supervisión de Hotelería y Restaurant

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso el participante aplicará los elementos y herramientas básicos del Liderazgo Situacional aplicado al ramo hotelero y de restaurant

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Identificará los principios y conceptos básicos de liderazgo Situacional aplicado en ramo hotelero y restaurant
- Apreciará los diferentes Estilos de Liderazgos y sus características.
- Desarrollará los elementos que componen el Liderazgo Actual.
- Aplicará las bases de la Comunicación en un Contexto de Liderazgo.
- Conocerá los principios de la Inteligencia Emocional y su aplicación en el Liderazgo.

CONTENIDO

Tema I.- Liderazgo Situacional aplicado a Hotelería y Restaurant

- Concepto
- Aplicaciones del Liderazgo Situacional
- Características
- Aplicación
- Análisis de Casos
- Retroalimentación

Tema II.- Tipos y Estilos de Liderazgo

- Liderazgo Participativo
- Liderazgo Liberal
- Liderazgo Autoritario
- Características
- Estilos de Liderazgo
- Mitos del Liderazgo

HABILIDADES A DESARROLLAR:

- Liderazgo
- Comunicación
- Motivación
- Inteligencia Emocional
- Manejo de Conflicto
- Supervisión

DURACION: 12 HORAS