



MÉTODO DE LAS 5 S HOTELERÍA Y RESTAURANT

DIRIGIDO A:

Personal Ejecutivo, Gerencial y Supervisión de Hotelería y Restaurant

OBJETIVO GENERAL:

Conocerá la Metodología del Proceso de las 5 S; con el objetivo de mejorar la calidad y la productividad de la empresa mejorando los costos, creando una cultura de limpieza y estandarización y generando un valor en la Cultura de Trabajo en el ramo de hotelería y restaurant.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Identificará los principios de 5 s y su importancia en ramo hotelero y de restaurant.
- Apreciará las definiciones y conceptos de 5 S.
- Aplicará los elementos para Estandarizar la implementación de las 5 S.

CONTENIDO

Tema I.-CINCO 5 S

- Concepto
- Definición de las 5 S.
- Antecedentes
- Importancia en la Hotelería y Restaurant
- Beneficios

Tema II.-Selección (Seiri)

- Proceso de Selección
- Reconocer el área de Oportunidad
- Definir Criterios de Selección
- Identificar los Objetos Seleccionados
- Evaluación de Objetos
- Lugares donde se acumulan Objetos

Tema III.-Organizar (Seiton)

- Proceso de Organización
- Preparación de área de Trabajo
- Código de Colores
- Señales
- Orden de las áreas de Trabajo

Tema IV. Limpiar (Seiso)

- Proceso de Limpieza
- Determinar Programa de limpieza
- Definir Métodos de Limpieza
- Creación de Disciplina
- Entrenamiento

Tema V. Estandarizar (Seiketsu)

- Proceso de Estandarización
- Evaluación de resultados

HABILIDADES A DESARROLLAR:

- Orden
- Limpieza
- Estandarización
- Método de Trabajo
- Eficiencia
- Productividad

DURACION: 6 HORAS