Paraninfo

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: ELENA DÍAZ PANIAGUA, MIRIAM LEÓN SÁNCHEZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 312
ISBN 13: 9788428340991
ISBN 10: 8428340994
Precio sin IVA: 26,44 Eur
Precio con IVA: 27,50 Eur
Fecha publicacion: 08/05/2019

Sinopsis

Los recursos humanos son un valor esencial en nuestra organización, y debemos aprender a sacarles el máximo partido y a cuidarlos en la misma proporción. Solamente así lograremos la excelencia.

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración, de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina, y Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta nueva edición de *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración* ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como esquemas que facilitan el aprendizaje. El texto se expone de manera progresiva y ordenada, se trabajan los conceptos vinculados a los puestos de trabajo, la selección, la formación y los planes de carrera del personal y, por último, la motivación y el trabajo en equipo.

Se trata es un manual didáctico, escrito con un lenguaje técnico, pero claro. A lo largo de sus 10 unidades, el alumnado encontrará desarrollados todos los aspectos relacionados con la gestión de personas acompañados con ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones y

actividades propuestas y resueltas, acercando al alumnado a la realidad diaria del sector.

Esta obra también será de interés para todos aquellos que quieran conocer las claves de la organización del personal en una empresa de restauración. Se dirige en especial, a aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos.

Las autoras, **Miriam León Sánchez** y **Elena Díaz Paniagua,** son diplomadas en Turismo por la Universidad Autónoma de Madrid y la Universidad Carlos III de Madrid, respectivamente. Tras numerosos años trabajando en el sector de la hostelería y el turismo, orientaron su actividad laboral hacia la docencia de Ciclos Formativos en la familia profesional de Hostelería y Turismo. Además, son autoras de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Indice

1. Introducción a los recursos humanos en la empresa; **2.** Puesto de trabajo; **3.** Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa; **4.** Colaboración en la selección de personal; **5.** Integración y desarrollo del personal en la empresa de restauración; **6.** Plan de carrera en restauración; **7.** Motivación laboral y clima organizacional; **8.** Dirección, liderazgo y *coaching* en restauración; **9.** Técnicas de comunicación y de coordinación de equipos; **10.** Planificación de recursos humanos en instalaciones para *catering* y eventos en restauración. Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es