



Información General

Descripción: Programa único creado por los propios hoteleros para formar a los **futuros líderes del sector**. Para potenciar la adquisición de los conocimientos y el networking dentro del sector, desde el primer año se realizan **prácticas** en los mejores hoteles a nivel nacional e internacional.

Con este programa exclusivo entenderás como funcionan cada uno de los departamentos de un hotel y aprenderás a gestionar y liderar equipos, a diseñar una buena estrategia de marketing online i offline, a optimizar los beneficios de un hotel, a negociar, a crear una experiencia de valor para los clientes y mucho más.

Duración: 4 años (240 ECTS)

Período académico: Septiembre a junio

Horarios: De lunes a viernes de 8-14h (puntualmente también alguna tarde, planificada a inicio de curso)

Acceso: Para matricularse es necesario tener el título de Bachillerato o Ciclo de Grado Superior, o Acceso a mayores de 25 años o bien un título universitario homologado. Los alumnos que provienen de sistemas educativos diferentes al español tendrán que presentar sus títulos debidamente homologados.

Título: Titulación propia de la Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, otorgada por la Universidad Abat Oliba CEU, y reconocida por la Asoc. de Hoteles de Barcelona y por la Asoc. de Restauración de Barcelona.

**SALIDAS PROFESIONALES**

- Director (o subdirector) de hotel
- Director de área de alojamiento
- Director comercial
- Director de operaciones
- Director de alimentación y bebidas en empresas
- Director de organizaciones e instituciones del sector (hoteles, paradores, centros de ocio, catering y colectividades)
- Revenue Manager
- Director de banquetes , convenciones i eventos
- Responsable comercial de restauración
- Cargos relacionados con áreas de márketing, comunicación, relaciones públicas, comercial, ventas, business



1 Primer curso

- Introducción a la industria hotelera
- Introducción a la contabilidad
- Informática aplicada
- Ciencia y tecnología higienico-sanitaria
- Economía de la empresa
- Geografía, cultura y turismo internacional
- Inglés I
- Tecnología de cocina
- Preelaboración y conservación de alimentos
- Productos y técnicas culinarias
- Gestión de stocks y bodega
- Introducción al derecho
- Inglés II

2 Segundo curso

- Contabilidad general y analítica hotelera
- Gestión de calidad, estándares y procesos
- Gestión y dirección de la organización corporativa
- Estadística aplicada
- Derecho de la empresa hotelera
- Inglés III
- Técnicas de bar, bebidas y enología
- Tecnología de servicio de restauración
- RRPP y protocolo
- Gestión de aprovisionamientos
- Inglés IV

3 Tercer curso

- Gestión financiera hotelera
- Gestión y dirección de RRHH
- Dirección y gestión de alojamiento
- Introducción al marketing
- Control de costos
- 2ª Lengua extranjera I (Francés)
- Gestión de alojamiento: PMS, conserjería y housekeeping
- Gestión de Food & Beverage
- Gestión de instalaciones y servicios (Medio ambiente)
- Comercialización offline
- Diseño y decoración
- Marketing hotelero
- 2ª Lengua extranjera II (Francés)

4 Cuarto curso

- Marketing online y e-commerce (Revenue)
- Técnicas de empresa y Sostenibilidad
- Organización de convenciones y congresos
- Técnicas de negociación
- Estrategias directivas
- Dirección financiera
- 2ª Lengua extranjera III (Francés)
- Técnicas de comunicación oral
- Modelos de gestión hotelera

PRACTICUM

TRABAJO FINAL DE CURSO