

PROGRAMA PROVISIONAL “Curso en actualización en tendencias y habilidades en la Hotelería”

|             | MARTES 4  | MIÉRCOLES 5   | JUEVES 6   |
|-------------|---|---|--|
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de recepción en hoteles.</li> <li>La sostenibilidad en el turismo y en las operaciones hoteleras.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de restaurantes en hoteles: Food &amp; Beverage, catering.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de eventos en hoteles: MICE, organización y gestión de eventos</li> </ul>   |
| 9:00/ 9:15  | Registro y bienvenida al curso. A cargo de KOAN.  | Registro y presentación de la jornada. A cargo de KOAN.   | Registro y presentación de la jornada. A cargo de KOAN.  |
| 9:15/10:00  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción al curso. El proyecto Europeo Upskills. A cargo de KOAN.</li> <li>Presentación de OSTELEA: Escuela de Turismo y Hospitalidad</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>El perfil del profesional de hotelería: adaptación al CV Europeo – Europass. A cargo de Marina Cruz, KOAN.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tendencias globales en el sector MICE. A cargo de Claudio Meffert. AEPT, Asociación Española de Profesionales del Turismo.</li> </ul> |
| 10:00/11:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de recepción en hoteles: organización y nuevas tendencias. A cargo de AEPT, Asociación Española de Profesionales del Turismo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nuevas tendencias en gastronomía y restauración. A cargo de José María de Juan/ World Food Travel Association.</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de eventos en hoteles: Organización, áreas y perfiles profesionales. A cargo de Elena Rubio/ Tandem Rural.</li> </ul>         |
| 11:30/12:00 | <b>Pausa café</b>   |   |  |
| 12:00/14:00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad del servicio y gestión de clientes en el Dpto. de Recepción. A cargo de Silvia Vicente/Best Teacher.</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurantes y eventos en hoteles: organización y <i>performance</i>. A cargo de Felicidad Noval.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de eventos en hoteles: <i>performance &amp; marketing</i>. A cargo de Elena Rubio/ Tandem Rural.</li> </ul>                   |
| 14:00/15:00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones sostenibles en hoteles y turismo. A cargo de José María de Juan-KOAN/ EARTH.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de <i>food &amp; beverage</i> en la industria del alojamiento. A cargo de AEPT, Asociación Española de Profesionales del Turismo.</li> </ul> | <p>Conclusiones y evaluación final del curso.<br/>A cargo de Koan</p>  |

