

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN	Duración	60
		Específica	
Código	UF1090		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Dirección en restauración	Nivel	3
Módulo formativo	Administración de unidades de producción en restauración	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Gestión del proyecto de restauración	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5 de la UC1097_3 DIRIGIR Y GESTIONAR UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento, área o departamento de restauración planificado.

CE1.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a proyectos de negocio.

CE1.2 Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.

CE1.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos establecimientos, áreas o departamentos de restauración para identificar la distribución de funciones.

CE1.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras para garantizar las buenas relaciones interdepartamentales.

CE1.5 Describir las relaciones internas y externas de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración con otras empresas, áreas o departamentos.

CE1.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos, áreas o departamentos de restauración:

- Evaluar la organización, para efectuar un juicio crítico de las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, dirigidas a mejorar la organización.

C2: Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.

CE2.1 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración y relacionarlos con diferentes tipos de establecimientos.

CE2.2 Identificar diferentes fuentes de reclutamiento empleadas para selección de personal y relacionarlas con diferentes puestos de trabajo.

CE2.3 En casos prácticos de selección de personal de un establecimiento, área o departamento de restauración:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- Determinar las técnicas a emplear en el proceso de selección de personal.
- Identificar las formas de contratación idóneas para la gestión de la plantilla.
- Identificar y aplicar las particularidades de diferentes convenios colectivos.

C3: Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y para que desarrolle su profesionalidad.

CE3.1 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Relacionar los objetivos y metas de la empresa o área para determinar los medios materiales necesarios para su consecución y las responsabilidades del equipo humano.
- Promover el trabajo en equipo del personal dependiente mediante acciones de motivación que permitan mejorar el nivel de esfuerzo y responsabilidad individual.

CE3.2 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Diseñar reuniones y conducirlas de manera que resulten eficaces.
- Diseñar acciones formativas del personal para mejorar su profesionalidad.

- Describir sistemas de evaluación de la productividad y corrección de las desviaciones.
- Diseñar sistemas de incentivos.

Contenidos

1. Organización en los establecimientos de restauración

- Clasificación.
 - Restaurantes.
 - Mesones.
 - Cafeterías.
 - Bares.
 - Cantinas.
 - Casas de comidas.
 - Tabernas.
- Descripción de una organización eficaz.
 - Especialización del trabajo.
 - Departamentalización.
 - Cadena de mando.
 - Extensión del tramo de control.
 - Centralización y descentralización.
 - Formalización.
- Tipos de estructuras organizativas.
 - Estructura Lineal.
 - Estructura Funcional.
 - Estructura Línea y Staff.
 - Estructura en Comité.
 - Estructura Matricia.
- Organigrama.
 - Definición y características.
 - Funciones.
 - Tipos.
 - Organigrama vertical.
 - Organigrama horizontal.
 - Organigrama circulares.
 - Organigrama escalares.
 - Organigrama mixto.
 - Tipos de departamentos en restauración. Características. Funciones.
 - Organización del trabajo.
 - Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - Estimación de necesidades y materiales.
 - Estudio de productividad del departamento.
- Relaciones con otros departamentos. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal

- Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
 - Identificación y naturaleza del puesto.
 - Descripción del trabajo.
 - Requerimiento de capacidades.
 - Otros requerimientos.
- Procedimientos para la selección de personal.
 - Perfil profesiográfico.
 - Reclutamiento.
 - Preselección de candidatura.
 - Instrumentos de selección. Test psicotécnico. Pruebas profesionales. Entrevistas.
- Normativa aplicable a los recursos humanos.
 - Contratación.
 - Estatuto de los trabajadores.
 - Convenios colectivos.

3. Técnicas de Dirección en restauración.

- Características de la Dirección.
 - Unidad de mando.
 - Delegación.
- Tipos de Dirección.
 - Global.
 - Departamental.
 - Operacional.
- Ciclo de la Dirección.
 - Planificación y toma de decisiones.
 - Integración.
 - Trabajo en equipo.
 - Evaluación del desempeño.
 - Retribución.
 - Motivación.
- Formación interna y continua de los trabajadores.
 - Análisis de las necesidades.
 - Ventajas de la formación.
- Sistemas de incentivos para el personal.
 - Programas de pagos de incentivos.
 - Reducción de la rotación de personal.
 - Ayuda a la formación.
 - Conciliación.
 - Seguridad laboral.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Dirección en restauración.