

Direttore d'Albergo

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tecniche delle operazioni alberghiere, comprese le pratiche di gestione finanziaria, la pianificazione strategica, la gestione delle risorse umane e la gestione delle operazioni giornaliere;
- Tecniche di comunicazione, accoglienza e gestione dei reclami;
- Normativa e leggi pertinenti al settore alberghiero, inclusi i requisiti igienico-sanitari, le norme sulla sicurezza sul lavoro e le leggi in materia di alloggio e turismo;
- Procedure di emergenza e delle pratiche di sicurezza sul posto di lavoro per gestire situazioni di emergenza come incendi, evacuazioni e soccorsi medici.

ABILITÀ

- Competenze nella selezione, formazione, motivazione e gestione del personale, inclusa la creazione di un ambiente di lavoro positivo e la gestione dei conflitti;
- Abilità nel gestire in modo efficiente le risorse materiali, finanziarie e umane dell'hotel per massimizzare l'efficienza e ridurre gli sprechi;
- Capacità di pianificare e gestire i budget dell'hotel, compresa la pianificazione degli investimenti, la previsione dei ricavi e la gestione dei costi;
- Capacità di gestire relazioni positive con gli ospiti, il personale, i fornitori e altri stakeholder dell'hotel per garantire un ambiente collaborativo e favorevole;
- Offrire opportunità di sviluppo professionale e di formazione continua per il personale al fine di migliorare le competenze e mantenere l'hotel all'avanguardia nel settore

Livello di accesso Diploma**Durata** 150 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**