

Il rifornimenno delle forniture di strutture alberghiere

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie delle forniture necessarie per il funzionamento di una struttura alberghiera;
- Fornitori disponibili sul mercato per ogni categoria di forniture;
- Procedure di approvvigionamento, inclusi ordini, consegne, contabilità delle scorte e gestione dei resi.

ABILITÀ

- Sviluppare abilità di pianificazione e organizzazione per gestire le scorte di forniture in modo efficiente, tenendo conto delle esigenze stagionali, dei volumi di traffico e delle previsioni di occupazione dell'hotel;
- Acquisire competenze nella gestione dei rapporti con i fornitori, negoziando contratti vantaggiosi, monitorando le prestazioni dei fornitori e risolvendo eventuali problemi o reclami;
- Essere preparati a gestire situazioni di emergenza o carenze di forniture, adottando misure correttive rapide e alternative per garantire la continuità delle operazioni;
- Migliorare le capacità di comunicazione e collaborazione per coordinare efficacemente le attività di approvvigionamento con altri dipartimenti dell'hotel, come il reparto operativo, la reception e il servizio clienti.

Livello di accesso Qualifica professionale**Durata** 40 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

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