ФИНКОНТ
учебный центр

+7 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22

seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Индустрия гостеприимства в 2023 году: современные тенденции, модели организации, передовые концепции, инструменты управления

В программе, построенной на опыте отечественных и западных компаний, слушатели познакомятся с современными тенденциями, моделями организации гостиничного дела, с передовыми концепциями, техниками, методами и инструментами управления в индустрии гостеприимства. Вы получите актуальные знания о современном гостиничном бизнесе, что позволит Вам организовать работу отеля в соответствии с высокими требованиями индустрии и повысить продуктивность работы отеля.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Онлайн-трансляция

Срок обучения: 2 дня

Продолжительность обучения: 16часов

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

Для участников предусмотрено: Методический материал.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Владельцев собственного среднего и малого бизнеса в индустрии гостеприимства, руководителей среднего звена предприятий индустрии гостеприимства, желающих открыть и развивать собственное дело.

Цель обучения

Развитие управленческого потенциала, систематизация знаний и приобретение уникальных навыков разработки конкретных проектов для предприятий индустрии гостеприимства.

Особенности программы

Вы владелец собственного бизнеса в индустрии гостеприимства? Вы задумываетесь об открытии отеля? Хотите реализовать успешный проект в индустрии гостеприимства? Эта программа повышения квалификации — то, что вам нужно!Think global, act local.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

Современные тенденции в индустрии гостеприимства.

- Состояние и перспективы гостиничного бизнеса в РФ в постковидный период.
- Тренды и тенденции индустрии гостеприимства.
- Факторы конкурентоспособности предприятия гостеприимства.
- Национальные стандарты в сфере оказания услуг гостиниц.
- Законодательное и нормативное регулирование деятельности. Формы управления отелем: контракт, франчайзинг, аренда, акционерные общества.
- Организационная структура управления гостиницей.
- Разработка индивидуального стиля позиционирования. Управленческий контроль.
- Менеджмент качества в гостинице.
- Комментарии к правилам предоставления гостиничных услуг.

Управление базовыми бизнес-процессами отеля.

- Позиционирование, продвижение, продажи.
- Бронирование.
- Заселение и регистрация, обслуживание гостей, оформление выезда.
- Эксплуатация номерного фонда и техническое сопровождение.
- Управление процессами питания.
- Управление процессами оказания дополнительных услуг.
- Создание стандартов работы и их внедрение.
- Методы контроля качества предоставляемой услуги. Предотвращение потерь и хищений.
- Практикум по внедрению стандартов работы администраторов.

Подготовка к процедуре проведения государственной классификации. Внедрение сервисных технологий в систему управления гостиничным объектом.

- Международный опыт и российская практика классификации гостиничных объектов.
- Основные этапы подготовки и проведения процедуры классификации гостиничных объектов.
- Роль сервисных технологий в обеспечении эффективности деятельности гостиничных объектов.
- Мастер-план по внедрению сервисных технологий в систему управления гостиничным объектом.
- Классификационный аудит-практикум гостиничного предприятия.

Нормативное правовое и методическое обеспечение антитеррористической защищённости гостиниц.

- Организация деятельности комиссии по категорированию.
- Организационно-распорядительные документы, разрабатываемые объектом.

Категорирование гостиниц и иных мест размещения. Обследование.-Оценка антитеррористической защищенности.

- Подготовка исходных данных ля категорирования. Присвоение категории объекту. Сбор информации о системе физической защиты объекта. Составление перечня потенциально опасных участков и критических элементов. Угрозы и модель нарушителя. Оценка антитеррористической защищенности гостиниц.

Документы, образующиеся в результате деятельности комиссии.

- Протоколы заседаний.–
- Акт категорирования и обследования.
- Паспорт безопасности.

Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта на территории гостиницы.

Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности гостиниц.

Поведение в чрезвычайных ситуациях.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Эксперт по антитеррористической безопасности.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Сертифицированный эксперт по классификации гостиниц (Российская гостиничная ассоциация).

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
К.э.н., заместитель руководителя департамента туризма и гостиничного бизнеса Финансового университета при Правительстве РФ.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Бизнес-тренер индустрии гостеприимства.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Отельер, проектный управляющий.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
К.э.н., доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин ФЭСН РАНХиГС.