Corso di Qualifica per Responsabile di struttura turistica e ristorazione



Luogo **Puglia, Foggia** https://www.annuncici.it/x-43165-z



Il Responsabile di struttura turistica e di ristorazione, è la figura che si pone ai vertici dell'impresa in quanto ne coordina tutti i reparti, è responsabile dell'organizzazione e della gestione del personale dipendente. Ha il compito di monitorare il buon funzionamento dell'albergo o della struttura ricettiva nei termini degli obiettivi fissati con la proprietà rispetto all'aumento della clientela e al raggiungimento del budget preposto. È il riferimento per tutto il personale dipendente: a lui riferiscono i capi-servizio. Riferisce alla Proprietà sull'andamento degli investimenti attuati e sul raggiungimento del budget previsionale. Collabora con i capi servizio, supervisiona i settori dell'amministrazione, del bar, della cucina (se presente) e su tutto il personale dell'intera struttura. Tale attività può essere gestita anche dal proprietario il quale, coadiuvato da collaboratori, disciplina la pianificazione dei flussi economici-finanziari dell'impresa decidendo in merito alle politiche dei prezzi e delle offerte, ed al livello qualitativo dei servizi.

Al termine della formazione prevista, il corsista è in grado di: attuare le politiche di promozione della struttura ricettiva attraverso interventi di marketing, per ottenere il massimo utilizzo della struttura; organizzare l'attività dei reparti della struttura ricettiva coordinando le informazioni fornite dai capi-servizio (ricevimento-cucina-amministrazione); gestire i rapporti con i fornitori (agenzie di viaggio, tour operator providers) affinché l'azienda possa apparire sul maggior numero possibile di canali di vendita per garantire in ogni momento dell'esercizio la massima occupazione ricettiva ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla proprietà; gestire e amministrare il personale ottimizzando il rapporto tra esigenze organizzative e risorse disponibili; pianificare le attività della struttura ricettiva al fine di individuare i punti di forza ed i punti critici di gestione organizzando tutti gli interventi volti a garantire lo standard qualitativo

