

Área: Gestión y dirección

Fecha: martes 12 de marzo del 2024

Horario de 17:30 a 18:30 h (Madrid)

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Reunión de Microsoft Teams

Únase a través de su ordenador, aplicación móvil o dispositivo de sala

Regístrate [AQUÍ](#)

PROPUESTA PROGRAMA

Liderazgo dentro de la Restauración

En el dinámico mundo de la hostelería, donde la excelencia en el servicio y la innovación son indispensables, el liderazgo efectivo se convierte en la columna vertebral de cualquier negocio exitoso.

Esta masterclass está diseñada para proporcionar a los profesionales del sector las herramientas, estrategias y conocimientos necesarios para liderar equipos de alto rendimiento, promover una cultura de innovación y sostenibilidad, y gestionar con éxito los desafíos únicos de la industria de la restauración.

A través de esta masterclass, exploraremos las cualidades de un líder efectivo en la restauración, la importancia de una comunicación clara y empática, y cómo gestionar y motivar al personal para alcanzar objetivos comunes. También abordaremos las estrategias para implementar prácticas sostenibles que no solo beneficien al medio ambiente, sino que también contribuyan a la rentabilidad y la imagen de marca del establecimiento.

Contenido

1. Fundamentos del Liderazgo en la Restauración

Introducción al liderazgo en la hostelería.

Características de un líder efectivo en la restauración.

El impacto del liderazgo en la cultura organizacional y la satisfacción del cliente.

2. Comunicación y Gestión de Equipos

Técnicas de comunicación efectiva para liderar equipos.

Estrategias para la resolución de conflictos y la gestión de la diversidad.

Motivación y desarrollo del personal: claves para un equipo comprometido y productivo.

3. Innovación y Sostenibilidad en la Restauración

Liderazgo y gestión del cambio hacia prácticas más sostenibles.

Casos de estudio: ejemplos exitosos de innovación y sostenibilidad en la restauración. Herramientas y recursos para implementar prácticas sostenibles en su negocio.

4. Estrategias para el Éxito en la Gestión de Restaurantes

Marketing y gestión de la marca en la era digital.

Preparación para el futuro: tendencias emergentes en la restauración y cómo prepararse para ellas.

5. Preguntas y respuestas para discutir desafíos específicos y compartir soluciones.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable que descargues previamente la aplicación, no obstante, también puedes conectarte a través del navegador.

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

Javier Sierra

Apasionado de las startups. Aprendiendo de la incertidumbre, KPI's (indicadores clave), le entusiasma la mejora continua y análisis de datos, con una gran capacidad de liderar equipos, negociación y trato con los clientes, aplicando las herramientas necesarias para la mejora de UX (experiencias del usuario) de cada perfil.



Formación

Universidad Nacional de Educación a Distancia - U.N.E.D. Grado en Filosofía, Humanidades/Estudios humanísticos · (septiembre de 2021 - septiembre de 2025)

U.N.E.D. Grado en Psicología · (2020 - 2024)

Universidad Rey Juan Carlos

Agilidad y Lean. Project Management · (2019 - 2020)