

El desafío de la conducción: Hacer que las cosas sucedan

En este seminario taller se analizan las problemáticas de la conducción a la hora de gestionar acciones eficientes y llevar adelante la empresa. Se trabaja favoreciendo la reflexión sobre la realidad de cada caso

Destinatarios:

Personal a cargo de la conducción o supervisión de empresas, sectores o procesos y para quienes se están preparando para ocupar dichos puestos en empresas hoteleras y gastronómicas.

Objetivos:

- Analizar el rol de la conducción desde una nueva perspectiva.
- Identificar las habilidades personales y profesionales de un gerente que se ocupa de hacer que las cosas sucedan.
- Incorporar estrategias para la conducción orientadas a llevar adelante los cambios que la empresa necesita.
- Comprender la importancia de una gestión eficiente del equipo para alcanzar los objetivos de la empresa.
- Reflexionar sobre la posibilidad de mirar la organización desde otra perspectiva para tomar las mejores decisiones.

Contenidos:

- ✓ Conducir. Gerenciar. Gestionar.
- ✓ Habilidades gerenciales: decidir, comunicar, delegar, supervisar.
- ✓ Habilidades personales: iniciativa, comunicación, empatía, seguridad, capacidad de negociación, liderazgo
- ✓ Conducir un equipo con objetivos.
- ✓ Mirar desde afuera para pensar la gestión desde un lugar diferente.
- ✓ Evaluar y repensar
- ✓ Evaluación organizacional
- ✓ Planificación Estratégica
- ✓ Mejora continua

MODALIDAD:

En este curso de 9 horas de duración distribuidas en 3 encuentros de 3 hs cada uno se trabajará con la modalidad de taller, analizando situaciones cotidianas de las empresas y promoviendo la reflexión sobre el rol de cada uno en la conducción de la misma.

Durante el mismo se integrarán diferentes estrategias para favorecer la reflexión, la incorporación de nuevos conocimientos, motivando a los participantes para la aplicación de los mismos en su accionar cotidiano.

INFORMACIÓN GENERAL:**FECHA Y HORARIO:**

Se realizará los días martes de 18 a 21 hs, del 14 al 28/6.

LUGAR:

Instituto Torrealta. Sánchez de Bustamante 1220. CABA

ARANCELES:

\$ 490 + IVA por participante.

Bonificación por inscripción anticipada y por más de un participante del mismo establecimiento.

Presentación del Expositor:**Lic. Andrea Vitola**

Lic. En Ciencias de la Educación. Especialista en capacitación presencial y a distancia. Autora de publicaciones y cursos. Responsable de Capacitación y RRHH de Foodservice Consulting Group. Investigadora y capacitadora en RRHH, trabajo en equipo, cambio organizacional, y técnicas para la conducción. Fue Directora del Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómica, perteneciente a la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés.