

Congresos Y Catering Organizacion Y Ventas

En esta obra, el autor nos muestra el contexto en el que encontramos la actividad de catering dentro de la industria hostelera, además conoceremos la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales. Desde el ámbito de la formación el lector aprenderá la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso, aparte de diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta. ÍNDICE 1. Introducción 2.

Preparación 3. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering 4. Recepción y lavado de los servicios de catering

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a proyectar y presupuestar eventos en términos que respondan a la demanda de sus promotores, planificando el proyecto y dirigiendo las acciones previas a la realización efectiva del evento. También se aprenderá a operar el evento ejecutando las acciones necesarias para el cumplimiento del plan de trabajo previsto, ejecutando y supervisando las acciones precisas para el cierre efectivo y participando en la mejora de la calidad de los procesos o servicios. Para ello, se analizará el turismo de reuniones, los principales destinos turísticos nacionales e internacionales y los eventos, así como su tipología y mercado. Además, se estudiará el evento como proyecto, los servicios requeridos en la organización de eventos y las aplicaciones informáticas específicas para la gestión de eventos. Para terminar, se profundizará en la organización del evento como proyecto

Una guía sobre gestión de viajes, servicios y productos turísticos, que actualiza anteriores publicaciones de la misma autora dirigido a estudiantes, profesionales del turismo, agentes de viajes autónomos o miembros de una empresa, a los partidarios de la autoorganización de viajes y a todos aquellos interesados en estos conocimientos como potenciales y reales viajeros.

INTERRELACIÓN ENTRE CAUSAS Y EFECTOS

Organizacion y prestacion del servicio de recepcion en alojamientos.

HOTA0308

Emprendimiento sostenible

Debates contemporáneos sobre el turismo Tomo VIII

Cómo organizar eficazmente conferencias y reuniones

Los estudios universitarios en Turismo, plasmados en el actual Grado en Turismo, contemplan la necesaria adquisición por el alumno de determinadas competencias relacionadas con la ordenación legal de las actividades, servicios y productos turísticos, así como de las políticas turísticas desarrolladas por las instituciones públicas (Unión Europea, Estado español y Comunidades Autónomas). Con esta finalidad, este Manual de Derecho Administrativo del Sector Turístico, se presenta

como un material de apoyo a la enseñanza de la asignatura correspondiente en los planes de estudio de los Grados en Turismo, con una decidida vocación de adaptarse al actual entorno de la docencia universitaria en clave ECTS. En este sentido, se ha realizado un notable esfuerzo de síntesis, con objeto de que el texto del Manual se adapte a una signatura de programación cuatrimestral, pero sin renunciar por ello a la exposición completa tanto de las instituciones y técnicas generales del sector turístico, como de los servicios y establecimientos específicos (alojativos, de intermediación, información;). Asimismo, se ha tenido en todo momento presente que el destinatario de este libro no es un alumno del Grado de Derecho, sino un alumno del Grado en Turismo, que por tanto carece de nociones generales de Derecho, lo cual ha obligado utilizar un lenguaje sencillo y a realizar una exposición primordialmente descriptiva, soslayando cuestiones problemáticas desde el punto de vista jurídico. Además, con objeto facilitar la comprensión del texto, y dada la indicada ausencia de una parte general de Derecho Administrativo, se ha incluido un breve glosario de términos legales, que será de gran utilidad al lector. Finalmente, el libro está acompañado de un CD que contiene los textos legales tratados en el Manual, de modo que el alumno puede acercarse directamente a las fuentes legales de la materia.

Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos (UF0052) es una de las Unidades Formativas del módulo "Recepción y atención al cliente (MF0264_3)". Este módulo está incluido en el Certificado de Profesionalidad "Recepción en alojamientos (HOTA0308)", publicado en los Reales Decretos 1376/2008 y 619/2013. Este manual sigue fielmente el índice de contenidos publicado en el Real Decreto que lo regula. Se trata de un material dirigido a favorecer el aprendizaje teórico-práctico que resultará de gran utilidad para la impartición de los cursos organizados por el centro acreditado. Los contenidos se han desarrollado siguiendo esta estructura: • Ficha técnica • Objetivos generales y específicos • Desarrollo teórico • Ejercicios prácticos con soluciones • Resumen por tema • Glosario de términos • Bibliografía

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a organizar eventos, de acuerdo al Briefing y criterios establecidos en el plan de marketing o plan de comunicación, gestionando las relaciones y coordinación con los distintos proveedores, actores o agentes con participación en el evento para garantizar el cumplimiento de lo acordado. También a elaborar informes de desarrollo y comunicados del evento para su transmisión a patrocinadores, socios, medios de prensa y superiores jerárquicos. Para ello, se analizará la planificación de eventos de marketing y comunicación, la gestión y contratación de espacios, medios y personas para eventos, y por último, el control y seguimiento de eventos de marketing y comunicación.

Protocolo en hostelería y restauración
organización y ventas

Planificación, organización y control de eventos

Regole e codici comportamentali del manager di successo

Organización de congresos y exposiciones

Manual desarrollado por editorial Vértice que incluye una de las unidades formativas del Certificado de profesionalidad Operaciones básicas de pisos en alojamientos . El ámbito profesional al que se dirige desarrolla su actividad profesional en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos

turísticos tales como balnearios, apartamentos turísticos, ciudades de vacaciones o establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes, residencias para la tercera edad. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior jerárquico encargado de la sección, departamento o área correspondiente. Tema 1. Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos 1.1. Tipología de clientes, pacientes o usuarios en general 1.2. Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario 1.3. Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario 1.4. Técnicas elementales de comunicación Tema 2. Montaje de salones para eventos en alojamientos 2.1. Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento 2.2. Preparación de actos Tema 3. Aplicación de normas de protocolo básico 3.1. Conceptos básicos 3.2. Técnicas de protocolo 3.3. Diferentes tratamientos protocolarios y presentación personal

El libro de protocolo que impulsará su negocio Por fin un completo manual de protocolo exclusivo para profesionales de la hostelería y la restauración. Un libro para disfrutar aprendiendo a ofrecer un servicio esmerado e impecable que le distinguirá y hará que la clientela se decante por su establecimiento. Plantillas, cuadros esquemáticos, fotografías, listados de frases de cortesía habituales con su pronunciación en inglés, francés, alemán, italiano, portugués, ruso, japonés, chino y árabe y mucho más a su disposición en una obra imprescindible por novedosa y práctica. Descubra de manos de una experta la forma de aplicar el protocolo en hoteles y restaurantes, aprenda a organizar con éxito un banquete, una reunión de trabajo, un congreso o un cóctel y ¡triumfe! "La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos" Javier Vallaure, Embajador de España.

Acercamiento general a la gestión de eventos turísticos, mostrando la relación que existe entre el protocolo y la industria del turismo. En este ejemplar se definen los diferentes elementos que influyen en un evento, y se muestran los conocimientos necesarios sobre las herramientas prácticas para la gestión eficaz de los eventos. ÍNDICE 1. El protocolo en los eventos y congresos. 2. La gestión de eventos y congresos.

Emprendiendo desde la cocreación de valor y el bien común

Planificación, organización y control de eventos. HOTG0108

eBook. Manual. Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos (UF0052). Certificados de profesionalidad. Recepción en alojamientos (HOTA0308)

UF0075 - Planificación, organización y control de eventos perspectiva española e hispanoamericana

Esta obra constituye el material básico de estudio de la asignatura Métodos Cuantitativos en Organización Industrial I, de la carrera de segundo ciclo de Ingeniería en Organización industrial que se imparte en la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Industrial de Terrassa (ETSEIT). En particular, pretende ser el texto de referencia para cursar esta asignatura en su modalidad semipresencial. El

propósito principal de esta obra es capacitar al lector para elaborar modelos cuantitativos de situaciones propias del mundo empresarial y de las organizaciones, en especial en lo relativo a la organización del sistema productivo. Además, junto con otras dos obras de próxima publicación, pretende introducir al lector en el contenido y el uso de técnicas de investigación operativa, que permiten la explotación y resolución de esos modelos cuantitativos. En primer lugar, se presentan los modelos cuantitativos y la investigación operativa; posteriormente se introduce una de las técnicas más extendidas y potentes de la investigación operativa; la programación lineal, y finalmente, se expone otra técnica de investigación operativa íntimamente relacionada con la programación lineal: la teoría de grafos. Puesto que se trata de un texto introductorio para estudiantes de segundo ciclo universitario, la obra se centra principalmente en la obtención y explotación de modelos cuantitativos, más que en la formalización matemática de estos.

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a organizar reuniones y eventos corporativos de acuerdo con las directrices recibidas, la cultura y los objetivos de la organización, negociando las condiciones con las personas intervinientes, a fin de conseguir los resultados definidos y la mejora de la calidad del servicio. Para ello, en primer lugar se estudiará la organización de reuniones, la negociación y se analizará el protocolo empresarial, para terminar analizando la organización de eventos.

La publicación imprescindible para el profesional hostelero. Una auténtica herramienta de trabajo que ofrece: Información de vanguardia y toda la actualidad del sector.

UF2396 - Organización de eventos de marketing y comunicación

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Horeco

Bibliografía española

Comunicación Total (5a. Ed.)

Una serie de investigadores de vanguardia de varias universidades mundiales han recibido el encargo de analizar el EEES. Así, se han recopilado sus investigaciones y reflexiones en torno a los nuevos contenidos en el área de comunicación a partir de las reformas que ha supuesto el Espacio Europeo de Enseñanza Superior (EEES o Plan Bolonia) como reto innovador en las aulas en tanto en cuanto contenidos y fórmulas. Esta aportación intelectual a las nuevas corrientes docentes se ha plasmado en un trabajo, multidisciplinar y variado, que se presenta en formato de libro, patrocinado por el Fórum Internacional de Comunicación y Relaciones Públicas (Fórum XXI), la Sociedad Española de Estudios de la Comunicación Iberoamericana (SEECI) y el Grupo de Investigación Validado Complutense Concilium. En estas páginas el lector podrá hallar un selecto grupo de trabajos encargados a unos autores comprometidos

con las reformas educativas, quienes conforman la vanguardia actual en el campo de la Comunicación, para la confección de un estudio prospectivístico sobre las directrices por las que se encaminan los referentes de la nueva Universidad derivada del EEES. A través de los títulos recogidos en la colección Nuevo Impulso Educativo se pueden atisbar las líneas que marcarán el futuro de la realidad universitaria en los campos docentes e investigadores sobre contenidos y formas durante el próximo lustro.

Se verán los conceptos generales de la gestión de eventos, aprendiendo a relacionar el protocolo con la industria turística. Se conocerá la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como las herramientas prácticas para la gestión eficaz de los eventos.

Obra colectiva que recoge los trabajos de más de sesenta profesores universitarios y profesionales de la Comunicación especialistas en medios de comunicación y redes sociales y en las últimas tendencias en contenidos digitales. Los profesionales de la comunicación serán transmedia... "Será 'transmedia' o no será". Así de contundente se mostraba Eduardo Prádanos al hablar del futuro de los medios de comunicación. Pero, ¿qué es el transmedia? A partir de las definiciones de Henry Jenkins, Robert Pratten o Nuno Bernardo, entendemos la narración transmedia como un relato que crea un universo de personajes e historias, al cual se puede acceder desde múltiples puntos de entrada, que se expande de forma organizada y coherente en distintos soportes, plataformas o medios de comunicación, y donde los consumidores pueden asumir un rol activo con distintos grados de implicación. Este modelo ha sido posible por las innovaciones de orden tecnológico (Internet, dispositivos móviles, etc.); por la necesidad de las empresas de concentrarse en grandes grupos multimedia para garantizar su viabilidad económica; y por la creación de nuevos hábitos de consumo en la sociedad. Necesita, por tanto, nuevos profesionales que sepan adaptarse.

TURISMO Y TRABAJO

Servicio de catering

Manual de interpretación y traducción

Business & Etiquette

Books in Print

Los actuales cambios sociales, los nuevos hábitos de consumo, la tendencia de celebración de eventos particulares en lugares singulares que no son restaurantes... Todo ello impulsa el crecimiento y desarrollo de las empresas de catering. A través de este libro aprenderemos a poner a punto y utilizar instalaciones, máquinas, útiles y herramientas que conforman la

dotación básica de los departamentos de montaje y a efectuar procesos de aprovisionamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos. Además, veremos cómo efectuar procesos de montaje de géneros y demás materiales en los recipientes establecidos para ello, y explicaremos el proceso de disposición de cargas que conforman un servicio de catering. Cada capítulo se complementa con actividades de repaso, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es. Los contenidos se corresponden fielmente con los establecidos para la UF 0062 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, incardinada en el MF1089_1 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, perteneciente al certificado H0TR0308 Operaciones básicas de catering, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

Planificación, organización y control de eventos expone las tareas que se desarrollan en la planificación y en la operativa de eventos en agencias de viajes especializadas. Para ello se revisan los conceptos de turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados, así como los principales destinos turísticos nacionales e internacionales. Se analizan los eventos, su tipología y mercado, los procesos fundamentales que los rodean como proyecto: su planificación, su presupuesto y su organización y, también, los servicios requeridos en su organización y las aplicaciones informáticas específicas para su gestión y su puesta en escena. Con el fin de que el lector pueda utilizar el libro de forma autodidacta, se han incluido imágenes, tablas y ejercicios de autoevaluación que complementan los textos y, a la vez, refuerzan su significado. El libro sirve como una herramienta imprescindible de uso tanto para profesionales que ya estén trabajando en eventos como para quienes deseen familiarizarse con los procedimientos empleados en su planificación, organización y control en el sector de las agencias de viajes. También se dirige a todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el mundo de los eventos, un campo con futuro que crece muy significativamente y que es realmente apasionante. Los contenidos de este manual se corresponden con los de la Unidad Formativa Planificación, Organización y Control de Eventos (UF0075), incluida en el Módulo Formativo Gestión de Eventos (MF1056_3), correspondiente al Certificado de Profesionalidad Creación y Gestión de Viajes Combinados y Eventos (H0TG0108), de la familia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado a su vez por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto. Es importante destacar que la estructura organizativa de los contenidos se corresponde en su totalidad

con la establecida por la normativa vigente.

Esta nueva edición de Organización de eventos empresariales se ha actualizado en función de la legislación de las distintas CC. AA., y siguiendo las directrices marcadas por la Unión Europea. Se han incluido además nuevas herramientas que se están aplicando en la organización de eventos para optimizar y crear un mayor impacto en los asistentes. Asimismo, se ha aumentado el número de actividades en cada unidad. Se trata de un manual práctico, con un marcado carácter pedagógico, que explica las técnicas para la optimización del tiempo y la motivación, las herramientas para solventar situaciones de conflicto, la coordinación de equipos, la planificación de tareas de dirección, la organización de reuniones y eventos corporativos, y la gestión de documentación necesaria para viajar.

Gestión de eventos

La vanguardia investigadora en el EEES

Modelos de organización territorial en la raya central Ibérica

UF0325 - Organización de reuniones y eventos

Derecho y turismo

Libro especializado que se ajusta al desarrollo de la cualificación profesional y adquisición de certificados de profesionalidad. Manual imprescindible para la formación y la capacitación, que se basa en los principios de la cualificación y dinamización del conocimiento, como premisas para la mejora de la empleabilidad y eficacia para el desempeño del trabajo.

Expone ejemplos y datos de gran utilidad para aquellos que se enfrentan a la responsabilidad de organizar conferencias, reuniones, etc.

La presente obra aborda el planteamiento de dos materias que tradicionalmente se presentan como antagónicas desde un punto de vista conceptual, como son turismo y trabajo, pero entre las que existe una indiscutible conexión que se basa en la estrecha e intensa interrelación que existe entre sus causas y sus respectivos efectos, lo que da lugar a un amplio abanico de cuestiones que son las que se desarrollan en este análisis, ciertamente singular, aunque solo sea por sus perspectivas generales y multidisciplinares.

Competencias y perfiles profesionales en el ámbito de la comunicación .

Manual de Derecho Administrativo del sector turístico

Organización de eventos empresariales 2.ª edición 2022

MF1054_2 - Servicios especiales en restauración

Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos

Una vez finalizado el Módulo, el alumno será capaz de Disponer todo tipo de Servicios Especiales en Restauración. Para ello, se estudiarán las instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración, así como analizar los servicios especiales en restauración y otros eventos. Por último, se profundizará en la decoración y montaje de expositores.

En este libro se presenta el tomo VIII, Casos de estudio sobre la sostenibilidad turística desde diversas tipologías del turismo: eventos ,urbano ,gastronomía y ecoturismo ,cuyo objetivo es aportara los debates sobre la sostenibilidad turística aplicada en distintos destinos y modalidades

de turismo .Por tanto, en esta publicación se reúnen siete capítulos que presentan estudios de caso en Canadá ,Colombia ,Escocia y México . En ese sentido ,se ofrece a continuación una breve presentación de cada una de las investigaciones seleccionadas para esta publicación .En el primer capítulo ,Daniel Barrera-Fernández Marco Antonio Hernández Escampa Abarcamos presentan los resultados de una investigación acerca de las percepciones de los turistas sobre la posibilidad de caminar por las calles del centro de la ciudad de Oaxaca ,México ,durante la celebración del festival de la Guelaguetza .Para los autores la facilidad para la movilidad peatonal en las ciudades históricas desempeña un papel clave en la experiencia de los visitantes .Esta investigación se desarrolló mediante una metodología mixta basada en la observación directa de turistas que caminan por las calles del centro de Oaxaca y la aplicación de un cuestionario .Los resultados mostraron diferencias relevantes según los antecedentes del turista y permitieron sugerir algunas mejoras urbanas para aumentar la satisfacción de los visitantes. Los recursos humanos son un valor esencial en nuestra organización, y debemos aprender a sacarles el máximo partido y a cuidarlos en la misma proporción. Solamente así lograremos la excelencia. El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración, de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina, y Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo. Esta nueva edición de Recursos humanos y dirección de equipos en restauración ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como esquemas que facilitan el aprendizaje. El texto se expone de manera progresiva y ordenada, se trabajan los conceptos vinculados a los puestos de trabajo, la selección, la formación y los planes de carrera del personal y, por último, la motivación y el trabajo en equipo. Se trata de un manual didáctico, escrito con un lenguaje técnico, pero claro. A lo largo de sus 10 unidades, el alumnado encontrará desarrollados todos los aspectos relacionados con la gestión de personas acompañados con ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones y actividades propuestas y resueltas, acercando al alumnado a la realidad diaria del sector. Esta obra también será de interés para todos aquellos que quieran conocer las claves de la organización del personal en una empresa de restauración. Se dirige en especial, a aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos.

Organización y eventos de marketing y comunicación

Lengua, historia e identidad

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración 2.^a edición

En el contexto actual resulta fundamental para cualquier empresa efectuar una adecuada planificación de todos los eventos de marketing y comunicación que organice. El objetivo es alcanzar la máxima repercusión posible y lograr notoriedad y mejora de imagen de cara a clientes y público en general. Para lograrlo, resulta imprescindible establecer relaciones jurídicas entre la empresa organizadora y aquellas con las que se subcontrata, mediando siempre un contrato de prestación de servicios. Asimismo, la celebración de cualquier tipo de evento exige una serie de controles encaminados a verificar que los objetivos inicialmente planteados se están cumpliendo. Y por

supuesto, que se adaptan a la legislación vigente en materia de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales. Este manual ofrece al lector todas las claves necesarias para adquirir las competencias necesarias en organización de eventos de marketing y comunicación. Presentamos un libro eminentemente didáctico y con un enfoque práctico en el que se da respuesta al contenido curricular exigido en la unidad formativa UF 2396 Organización de eventos de marketing y comunicación, incardinada en el módulo formativo MF 2187_3 Gestión de eventos de marketing y comunicación, a su vez integrado en el certificado de profesionalidad COMM0112 Gestión de marketing y comunicación, regulado por RD 614/2013, de 2 de agosto. Además de los contenidos teóricos, el manual incluye numerosos ejemplos prácticos y reales, una completa propuesta de actividades complementarias y una cuidada selección de cuestionarios con respuestas múltiples que contribuyen a un mejor afianzamiento y evaluación de los conocimientos adquiridos. Las respuestas están disponibles en www.paraninfo.es En definitiva, se trata de un manual imprescindible tanto para profesionales del marketing y la comunicación como para quienes están inmersos en procesos de formación y aspiran a desarrollar su tarea profesional en este entorno laboral. Enrique García Prado trabaja como docente en el ámbito de la formación ocupacional y continua. Congresos y catering organización y ventas Delmar PubLengua, historia e identidad perspectiva española e hispanoamericana Gunter Narr Verlag Planificación, organización y control de eventos Editorial Paraninfo Este manual sobre emprendimiento sostenible recoge todos los contenidos necesarios para aprender a emprender y crear empresas desde un enfoque moderno y actualizado basado en la sostenibilidad. A los aspectos clásicos del emprendimiento se le añaden las nuevas tendencias de los modelos de negocio innovadores e inclusivos, poniendo el énfasis en los tres valores de la sostenibilidad: económico, social y ambiental. Se presentan modelos como el Canvas de triple capa, la creación de valor compartido, el modelo de la economía del bien común, el Lean Start-Up y el Balance Scorecard, siempre desde la perspectiva de la sostenibilidad. Todos estos modelos sirven para definir y escalar la triple propuesta de valor dirigida al conjunto de los stakeholders y ofrecen una visión global e integrada del emprendimiento destacando por su relevancia

actual los emprendimientos sociales y verdes. De esta manera se propone el desarrollo de ventajas competitivas basadas en argumentos de sostenibilidad, alineando el emprendimiento con los objetivos del desarrollo sostenible (ODS) de Naciones Unidas. En la obra se ofrece tanto conocimiento teórico como aplicado y práctico. Así, además de los contenidos teóricos desarrollados a lo largo de sus seis capítulos, al final de cada capítulo se proporcionan casos de empresas reales clasificadas como emprendimientos sostenibles. Con la introducción de estos casos, se facilita la comprensión de los conceptos teóricos y se ponen a disposición del lector ejemplos de emprendimientos sostenibles que sirven de referencia y que permiten desarrollar actividades prácticas en el aula. Por este motivo, se han seleccionado empresas que no solo practican acciones de responsabilidad social, sino que basan su modelo de negocio en la sostenibilidad corporativa, incluyendo empresas del bien común y empresas sociales.

Monografías

Congresos y catering

Métodos cuantitativos de organización industrial I

Gestión de viajes, servicios y productos turísticos

Finanzas para secretarías y administrativos

Il testo illustra con estrema chiarezza e semplicità le regole e i codici comportamentali che ogni manager dovrebbe conoscere per destreggiarsi con facilità e scioltezza in ogni occasione, ambiente e situazione lavorativa. Con un percorso intuitivo che inizia dall'invito e si conclude con il più complesso cross culture, le autrici spiegano le regole dell'etichetta, del galateo e del protocollo applicate sia al mondo imprenditoriale a livello internazionale sia a quello sociale. Oltre all'inserimento di case history, per una completa e più immediata comprensione del testo, vengono in aiuto le illustrazioni e le schede pratiche. Indirizzato ai manager di ogni settore, il libro è un pratico strumento che fornisce ogni risposta e indica il comportamento più idoneo da adottare in qualsiasi circostanza pubblica e sociale. Sentirsi sicuri e disinvolti nella vita professionale, in ogni momento sociale, imprenditoriale anche in contesti internazionali, per essere certi di non commettere gaffe e per fare business in modo vincente.

Directorio, centros de formación en España