



**Partner**   
**desarrollo**  
GRUPO PARTNER DESARROLLO



# Tu Partner estratégico



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

[partnerdesarrollo.com](http://partnerdesarrollo.com)



## ► *Nuestro Mantra*

Expertos en formación técnica especializada en hostelería, personalizada y totalmente bonificada desde 2004.

- Expertos en formación especializada y práctica en hostelería
- Análisis exhaustivo y formación adaptada a la necesidad del cliente
- Bonificada 100% a través de FUNDAE
- Algunos de nuestros clientes más populares: Meliá, Barceló, H10, Lopesan
- Formadores expertos desde 2004 con dilatada experiencia real
- Gestión total de trámites administrativos
- Mejora de la imagen y servicio del hotel
- Comunicación directa
- Seguimiento de resultados, plan de mejora y actualización
- Modernización del sistema de trabajo

### FORMACIÓN DE EMPRESAS

Gracias a nuestro conocimiento y experiencia en el sector, hemos detectado una serie de gaps o carencias en los diversos productos y servicios ofrecidos en la industria hotelera.

En base a las principales problemáticas detectadas, elaboramos un catálogo de cursos enfocados al sector de la hotelería y la restauración.



Cualificación rápida del personal de forma práctica y personalizada. Actualizar el sistema de trabajo (Jefes y subjes de departamento). Aumentar la calidad de servicio de los distintos departamentos. Facilitar la gestión de trámites administrativos. Seguimiento de resultados y plan de mejora. Rotación de personal.

Aumentar la calidad de servicio en sala, cocina, pisos y recepción. Cualificar el personal. Disminuir costes y aumentar ventas. Todo rrhh y explotación. Mejora de la imagen y servicio del hotel. Mejora de técnicas específicas y de upselling  
Mejorar los costes. Mejora técnica específica. Especializar al personal

# 96%

Grado de satisfacción

# +2000

Alumnos cada año

# 100%

Bonificable a través de FUNDAE

# +200

Programas online

# +30

Formadores en el equipo

# 2

Centros de gestión (Palma de Mallorca y Marbella)

## ▶ Equipo de formadores





## Objetivos de las formaciones presenciales



Realizar continuas simulaciones y casos prácticos de la realidad y promover la participación del alumno, de manera individual o grupal.



Establecer una conexión entre alumnos, tutores, profesores y técnicos de **Grupo Partner Desarrollo** para formar un equipo de apoyo. El objetivo es superar los obstáculos que se puedan producir durante el desarrollo del programa.



Desarrollar una tutorización personalizada para promover el aprendizaje de los alumnos y ofrecerles una mayor flexibilidad en la gestión del tiempo y los horarios.



Garantizar la profesionalidad en la formación de turismo. Colaboramos con más de 200 empresas del sector turístico y grandes profesionales en activo.

## Metodología

*teórica y práctica aplicada las exigencias del sector turístico*

- 1** Nos adaptamos al nivel del alumno. Entendemos que el proceso formativo tiene que ser útil y que cada alumno tiene un ritmo de aprendizaje distinto.
- 2** Incorporamos recursos didácticos tecnológicos y herramientas de comunicación en el proceso formativo.
- 3** Ofrecemos apoyo personalizado en todo momento. Contarás con un tutor especialista para cada módulo que resolverá todas tus dudas y te ayudará en la realización de los casos prácticos.
- 4** Contamos con una Guía metodológica del alumno para que el alumno sepa en cada momento su progreso y su consecución de objetivos. Asimismo se mantendrá actualizada la información sobre su progreso y los resultados evaluativos de las actividades realizadas.



## Ventajas y posibilidades en formaciones online



Accesos a personas de la organización contratante para supervisar la evolución de los estudiantes. Envío de informes del estudiante



Desarrollo de contenidos y programas a medida, totalmente personalizables



Tutorías semanales, foros y casos prácticos



Opciones: 100% online con seminarios en streaming, o bien presencial



Posibilidad de personalizar la plataforma e-learning con logos y corporate line de la cadena hotelera o de restaurantes



Asistencia continua al estudiante a través de emails y tutorías



Contenido visualizable a través de ordenador, Tablet o smartphone



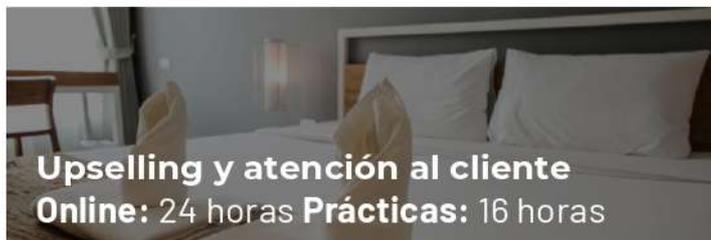
Vídeos, teoría, pdf, cuestionarios, casos prácticos, Business cases...

## Formación para empresas

Todas las empresas que cotizan a la seguridad social disponen de un crédito que pueden aprovechar para organizar cursos para sus trabajadores, descontándose del pago de los seguros sociales. Los trabajadores dados de alta en la fecha de inicio del curso pueden beneficiarse de la formación, al igual que los trabajadores fijo-discontinuo en periodo de no ocupación (aportando su informe de vida laboral). Nuestros cursos están diseñados para que un número mínimo de participantes puedan ser **100% bonificados**. Para ello es necesario disponer de crédito suficiente, se imparta total o parcialmente, dentro de la jornada laboral. El mínimo de alumnos establecido para completar la formación es del 75%. La empresa nos facilita sus datos y los participantes exigidos por FUNDAE y nosotros gestionamos todos los trámites. Nos comunicamos y tramitamos la bonificación de los cursos a FUNDAE atendiendo la normativa reguladora. Nos comprometemos a resolver todas las dudas y trabajamos con responsabilidad para el correcto trámite de las bonificaciones.

# Formaciones presenciales in- company

# ▶ Programas mixtos y presenciales in-company



## Upselling y atención al cliente Online: 24 horas Prácticas: 16 horas

### Lista de contenido

- Preparación de la sala y el bar
- Mise en place
- Protocolo y operativa de servicio
- Checklist de apertura y de cierre
- Presentación del producto
- Técnicas de venta y upselling
- El servicio en el bar
- El servicio en el buffet
- Comunicación efectiva, leadership, gestión de conflictos



## Imagen y estrategia en los buffets de hotel Online: 30 horas Prácticas: 18 horas

### Lista de contenido

- Concepto de buffet
- Control de costes mediante el marketing
- Captación de clientes en el buffet
- Flujo de clientes a donde los dirigimos
- Escaparatismo básico
- Como sorprender



## Gestión y operativa de bares Online: 50 horas Prácticas: 12 horas

### Lista de contenido

- El bar y la carta de bebidas
- Servicio y gestión de bares
- Gestión de las personas
- El beverage: principales bebidas
- La coctelería
- La cafetería: el coffee máster
- Parte práctica: Mise en place del bar, dotación de material para el bar y coctelería
- Elaboración de escandallos de bebidas
- Elaboración de café
- Mantenimiento de la máquina de café
- Servicio de los principales destilados
- Elaboración de cocktails classics (mojito, daiquiri, margarita...)



## Gestión de cocinas y show cooking Online: 90 horas Prácticas: 16 horas

### Lista de contenido

- Formar al personal de cocina en productos de cocina
- Formar al personal de cocina en mejora de la productividad
- Desarrollo de técnicas para la gestión del cliente
- Formar al personal en el servicio de showcooking y su relación con el cliente
- Organización de la cocina en vivo
- Organización en áreas de trabajo
- La distribución del tiempo de trabajo
- Diferentes partes de la cocina en vivo, zona showcooking
- Como montar mono raciones en vivo
- Elaboraciones
- Características que debe tener un buen cocinero para trabajar en el showcooking
- Como debe ser nuestro producto



### Cocina al vacío

**Online:** 8 horas

**Prácticas:** 16 horas



### Cocina de impacto

**Online:** 18 horas

**Prácticas:** 20 horas



### Cocina vegana y vegetariana

**Online:** 18 horas

**Prácticas:** 18 horas



### Asados y rellenos para trinchar

**Online:** 6 horas

**Prácticas:** 12 horas



### Curso de arroces

**Online:** 6 horas

**Prácticas:** 18 horas



### Cocina oriental

**Prácticas:** 12 horas



### Cocina de aprovechamiento

**Prácticas:** 16-24 horas



### Cocina creativa y emplatado Gourmet

**Prácticas:** 18 horas



### Housekeeping: stay with us

**Prácticas:** 18 horas



### Recepción: best welcome ever

**Prácticas:** 18 horas



### Alemán A1 y A2 en la hostelería

**Online:** 18 horas

**Prácticas:** 18 horas



### Inglés A1 y A2 en la hostelería

**Online:** 18 horas

**Prácticas:** 18 horas

# Formación presencial



## Cocina

- Carnes y carnes a la brasa
- Carta y emplatado
- Cocina al vacío
- Cocina de aprovechamiento
- Cocina del Magreb
- Cocina del sureste asiático y sushi
- Cocina en vivo
- Cocina infantil
- Cocina temática del mundo
- Cocina vegetariana y vegana
- Conservas
- Elaboración de menús
- Ensaladas del mundo
- Estrategia del buffet
- Estrategia del buffet de desayuno
- Gestión de buffet
- Mar y brasas
- Marketing visual del buffet
- Operativa de buffet y cocina para jefes
- Pinchos y tapas
- Sopas y cremas frías
- Steak house
- Cocina de alto impacto
- Cocina étnica
- Cocina vegana
- Cocina tradicional y km0
- Cocina francesa
- Cocina Street food
- Cocina de vanguardia y gourmet

## Bar y sala

- Actitud en el servicio
- Barista
- Barra de vermut
- Coctelería moderna
- Cócteles de bienvenida
- Combinados
- Carta de cafés
- Diseño de carta de bebidas
- Elaboración del escandallo
- F&B Manager
- Gestión, control y RRHH para jefes de bar y comedor
- Gestión de compras
- Gin-tonic
- Licuados y smoothies
- Mejora de ventas
- Mini coctelería
- Mise en place y carta coctelería
- Montaje y organización de eventos
- Perfeccionamiento del servicio de bar
- Servicios y conocimiento de la carta de vinos
- Servicio 5 estrellas

## Pastelería

- Monoración o minibocaditos
- Tartas clásicas
- Tartas modernas
- Pastelería alemana
- Pastelería casera
- Pastelería de aprovechamiento
- Pastelería francesa
- Pastelería salada
- Pastelería vegana
- Pastelería 5"
- Postres en vaso
- Postres unipersonales o individuales
- Repostería

## Ventas

- Responsabilidad social corporativa en el departamento de F&B
- Mejorar ventas en bar y comedor
- Fuera de carta: upselling
- Organización de eventos

## Gestión

- Control y gestión del departamento de alimentos y bebidas
- Diseño de interiores para restaurantes
- Elaboración de escandallo
- La mejor publicidad: la carta
- Gestión de dietas especiales: buffet y eventos
- Organización de eventos: el buffet
- Toma el pulso a tus ingresos y costes

## Higiene

- Higiene alimentaria
- Calidad y medioambiente en el departamento de F&B
- Plan de limpieza



# Formación presencial



## Room división

- Actitud y presencia 5"
- Atención al cliente y gestión de quejas
- Bienvenida al cliente
- Camarera de pisos
- Coaching de equipos
- Comunicación en la recepción
- Comunicación interdepartamental
- Despedida del cliente
- Etiqueta telefónica
- Gobernanta
- Identificar a nuestro cliente
- Liderazgo a través del autoconocimiento
- Procesos básicos, tareas y calidad- GUEST EXPERIENCE
- Procesos básicos, tareas y calidad- HOUSEKEEPING
- Procesos básicos, tareas y calidad- RECEPCIÓN
- Programa de entretenimiento
- Programa clientes VIP
- Upselling en la recepción
- ¡WOW moments!

## RRHH

- Analizar en el cambio
- Atención al cliente para fidelizar
- Gestión de conflictos
- Gestión de equipos en remoto
- Gestión de personas en hostelería
- Iniciativa y proactividad
- Liderazgo y cohesión del equipo a través de la herramienta DISC
- Orientación al cliente
- Presentación de impacto

## Marketing

- Análisis de viabilidad
- Análisis interno
- Benchmark del set competitivo
- Elaboración de un estudio de mercado
- Resiliencia comercial
- Social media gastronómico
- Upselling y crossselling
- Venta telefónica

## Servicios técnicos

- Ahorro energético en establecimientos hoteleros
- Orientado en SSTT
- Mantenimiento de salas técnicas de calderas
- Plan general de mantenimiento para un hotel
- Mantenimiento eléctrico



# Formaciones y programas online



## Valor añadido en formaciones online

Enfoque en habilidades técnicas y específicas para la gestión eficiente

Contenidos realizados por profesionales de prestigio del sector

Contenidos altamente dinámicos y seguimiento personalizado del estudiante

Webinars, foros, chat, mensajería interna y masterclass en directo

Contenidos variados: videos, pdf, entrevistas con profesionales del sector, cuestionarios, casos prácticos a desarrollar, role plays

Mensajería interna, fórmulas y herramientas empresariales para aplicar en tu empresa

Accesible desde ipad, móvil u ordenador de escritorio

Programas adaptados a tod@s: desde la base hasta el experto

Contenido necesario y práctico 100% aplicable en la operación de cada día

100% compatible con actividad profesional: unos 50 min diarios

## Opciones de personalización

Fecha de inicio y finalización a medida

Inclusión del logo de la compañía en la plataforma

Evento de bienvenida en exclusiva con participación en directo o vídeo con mensajes corporativos por parte de la dirección

Grabación de entrevistas a directivos

Eliminación o sustitución de píldoras

Subida a la plataforma de documentos corporativos

Foros en exclusiva

Tutor en exclusiva

Diplomas de bienvenida y finalización certificados con tecnología blockchain

Posibilidad de trasladar el programa a la plataforma LMS del cliente

# ▶ Programas de menos de 100 h en habilidades específicas

## Idiomas

|             |      |   |      |
|-------------|------|---|------|
| Inglés B1   | 70 h | Contabilidad, administración y gestión  | 90 h |
| Inglés B2   | 60 h | Programa avanzado <i>Agile</i> project management                                       | 90 h |
| Alemán A1   | 90 h | Fiscalidad de productos financieros y de las inversiones                                | 90 h |
| Alemán B1   | 90 h | Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección                          | 80 h |
| Francés A2  | 90 h | Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección     | 80 h |
| Italiano B1 | 80 h | Habilidades sociales de comunicación y resolución de conflictos en el centro de trabajo | 70 h |
| Alemán A2   | 80 h | Comunicación oral y escrita en la empresa   |      |

## Administración y gestión

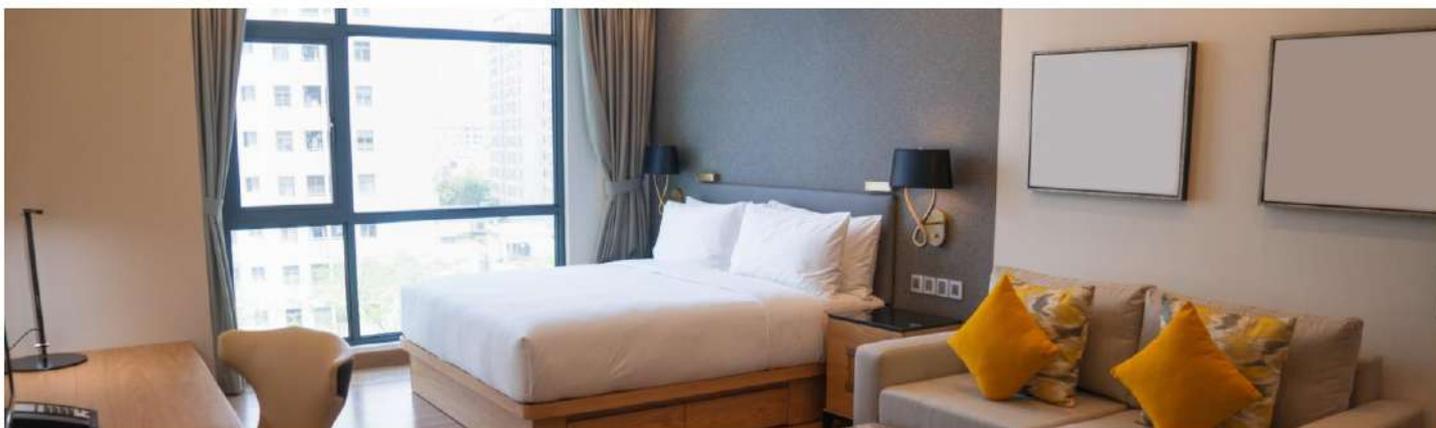
## Recursos humanos y calidad

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| Relaciones laborales  | 60 h | Posicionamiento en buscadores              | 70 h |
| Reclutamiento y selección de personal                                       | 60 h | Lean office                                | 50 h |
| Transformación cultural en las organizaciones                               | 60 h | Motivación humana en los grupos de trabajo | 50 h |
| Gestión de recursos humanos   | 50 h | Gestión fiscal - IRPF                      | 50 h |
| La inteligencia emocional y su trascendencia en la organización empresarial | 50 h |  |      |
| Comunicación interna  | 20 h |  |      |
| Gestión del cambio en las organizaciones                                    | 20 h |  |      |
| La igualdad efectiva entre hombres y mujeres en la empresa                  | 20 h |  |      |

## Soft skills

|                           |      |   |      |
|---------------------------|------|---|------|
| Marca personal            | 25 h | Inglés profesional para turismo   | 90 h |
| Liderazgo                 | 25 h | Aprovisionamiento en restauración   | 90 h |
| Gestión del tiempo        | 25 h | La innovación en la cocina  | 80 h |
| Presentaciones en público | 25 h | Preparación de aperitivos   | 80 h |
| Motivación                | 25 h | Manipulación de alimentos: comidas preparadas   | 80 h |
| Trabajo en equipo         | 25 h | Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias | 30 h |

## Hostelería y turismo



# ▶ Programas a partir de 100 h en habilidades específicas

## Dirección y gestión

|   |       |              |       |
|---|-------|--------------|-------|
| · Liderazgo y dirección de las organizaciones | 100 h | · Alemán A1  | 150 h |
| · Dirección empresarial                       | 210 h | · Alemán A2  | 150 h |
| · Dirección financiera                        | 100 h | · Alemán B1  | 240 h |
| · Iniciación al Project Management            | 100 h | · Alemán B2  | 240 h |
| · Liderazgo estratégico                       | 120 h | · Alemán C1  | 240 h |
| · Programa de desarrollo directivo            | 180 h | · Francés A1 | 150 h |
| · Técnicas de Secretariado de dirección       | 100 h | · Francés A2 | 150 h |

## Idiomas

|              |       |
|--------------|-------|
| · Alemán A1  | 150 h |
| · Alemán A2  | 150 h |
| · Alemán B1  | 240 h |
| · Alemán B2  | 240 h |
| · Alemán C1  | 240 h |
| · Francés A1 | 150 h |
| · Francés A2 | 150 h |
| · Francés B1 | 100 h |

## Recursos humanos y calidad

|  |       |                             |       |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| · Gestión de Recursos Humanos: optimización y organización | 200 h | · Inglés A1                 | 150 h |
| · Salario y Contratación                                   | 100 h | · Inglés A2                 | 100 h |
| · Sistema de gestión de la calidad. UNE-EN-ISO 9001:2008   | 110 h | · Inglés B1                 | 240 h |
| · Sostenibilidad ambiental                                 | 210 h | · Inglés B2                 | 240 h |
| · Auditoría de sistemas de gestión de la calidad           | 200 h | · Inglés C1                 | 240 h |
|  |       | · Inglés en la restauración | 110 h |
|  |       | · Italiana A1               | 100 h |
|  |       | · Italiano A2               | 100 h |
|  |       | · Portugués A1              | 150 h |

## Marketing y comercial

|   |       |
|---|-------|
| · Adobe Photoshop CC Completo                           | 120 h |
| · Community Manager, herramientas, analítica e informes | 100 h |
| · Marketing Digital                                     | 100 h |
| · Marketing y reputación online: comunidades virtuales  | 180 h |
| · Photoshop básico                                      | 100 h |
| · Social media marketing en comercio                    | 100 h |
| · Especialista en Marketing digital                     | 130 h |

## Mantenimiento y servicios técnicos

|   |       |
|---|-------|
| · Instalación de climatización                                | 120 h |
| · Mantenedor de climatización                                 | 100 h |
| · Mantenimiento de Sistemas de Instrumentación y control      | 100 h |
| · Mantenimiento industrial                                    | 180 h |
| · Mantenimiento y Reparación de Máquinas y Equipos Eléctricos | 100 h |

## Informática

|   |       |
|---|-------|
| · Análisis de datos y programación con Microsoft Power BI | 120 h |
| · Desarrollo web para comercio electrónico                | 150 h |
| · Gestión de sitios web                                   | 200 h |

## Alimentos y bebidas

|  |       |
|--|-------|
| · Cocina de la Pasta, Arroz, Legumbre y Hortalizas               | 100 h |
| · El servicio de comidas de centros sanitarios y sociosanitarios | 100 h |
| · Elaboraciones básicas para pastelería-repostería               | 100 h |
| · Emprender en Restauración                                      | 100 h |
| · Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente     | 100 h |
| · Gerente de Centro de Restauración Moderna                      | 210 h |
| · Gestión de la restauración                                     | 100 h |
| · Gestión de sistemas de seguridad alimentaria                   | 120 h |
| · Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio         | 100 h |
| · Innovación en Restauración                                     | 100 h |
| · Manipulación en crudo y conservación de alimentos              | 125 h |
| · Nutrición y dietética  | 110 h |
| · Ofertas Gastronómicas: Diseño y Comercialización               | 120 h |
| · Salud y Alimentos Funcionales                                  | 150 h |

## Administración

|  |       |
|--|-------|
| · Análisis económico financiero de la empresa  | 125 h |
| · Contabilidad Financiera                      | 100 h |
| · Contabilidad general, Contaplús y fiscalidad | 120 h |
| · Excel Avanzado                               | 100 h |
| · Microsoft Office 2010                        | 200 h |
| · Microsoft Office 2016                        | 200 h |
| · Ofimática                                    | 100 h |
| · Ofimática Básica                             | 115 h |
| · Ofimática en la nube: Google Drive           | 100 h |

# ▶ Programas de formación universitaria



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

## Negocios

|  |       |
|--|-------|
| · Marketing y Dirección Comercial-OG                 | 125 h |
| · Transformación Digital                             | 125 h |
| · Entorno Socioeconómico Internacional               | 125 h |
| · Creación de Empresas (Entrepreneurship)            | 125 h |
| · Gestión de Operaciones de Empresas Multinacionales | 125 h |
| · Estrategia de Empresa                              | 125 h |
| · Gestión de Operaciones                             | 125 h |
| · Cultura Lean (Lean Thinking) OG                    | 125 h |
| · Dirección de Recursos Humanos OG                   | 125 h |

## Turismo y hostelería

|  |       |
|--|-------|
| · Dirección de Eventos, Grupos y Convenciones              | 125 h |
| · Dirección de Operaciones Hoteleras                       | 125 h |
| · Dirección de Habitaciones en Hoteles de gran lujo        | 125 h |
| · Dirección de Alimentos y Bebidas                         | 125 h |
| · Gestión de Destinos y Ciudades Inteligentes              | 125 h |
| · Innovación y dirección de Marketing Turístico y Hotelero | 125 h |
| · Gestión de Reputación Online de Hoteles                  | 125 h |

## Recursos humanos

|  |       |
|--|-------|
| · Liderazgo y Emprendimiento                   | 125 h |
| · Comunicación 360º                            | 125 h |
| · Uso de las nuevas herramientas de IA en RRHH | 125 h |
| · Recursos Humanos y ODS 2030 OG               | 125 h |
| · Reclutamientos 4.0                           | 125 h |

## Proyectos

|   |       |
|---|-------|
| · Dirección de Proyectos OG                         | 125 h |
| · Cultura Lean (Lean Thinking)                      | 125 h |
| · PMO – Oficina de Dirección de Proyectos           | 125 h |
| · Gestión Ágil de Proyectos OG                      | 125 h |
| · Análisis de Negocio (Business Analysis)           | 125 h |
| · Gestión del Cambio Organizacional                 | 125 h |
| · Estrategia de Financiación de Proyectos y Empresa | 125 h |

## Finanzas

|  |       |
|--|-------|
| · Mercados Financieros                                   | 125 h |
| · Instrumentos Financieros Avanzados                     | 125 h |
| · Gestión de Carteras                                    | 125 h |
| · Creación de Empresas (Entrepreneurship)                | 125 h |
| · Fintec. Finanzas y Economía digital                    | 125 h |
| · Valoración de Empresas                                 | 125 h |
| · Mercados Financieros Internacionales y Comercio Global | 125 h |
| · Gobierno Corporativo y Responsabilidad Social          | 125 h |
| · Compliance Financiero                                  | 125 h |
| · Normas Internacionales de Información Financiera       | 125 h |

## Marketing y ventas

|  |       |
|--|-------|
| · Dirección de Ventas                  | 125 h |
| · Prospección y Análisis de Demanda    | 125 h |
| · Dirección de Comunicación de Empresa | 125 h |
| · Internacionalización de Empresa      | 125 h |
| · Marketing y Comunicación Digital     | 125 h |

## Tecnología

|  |       |
|--|-------|
| · Dirección de Transformación Digital                    | 125 h |
| · Disrupción Global de las Grandes Empresas Tecnológicas | 125 h |
| · Uso de herramientas IA (texto, imagen, voz y vídeo)    | 125 h |
| · Programación sobre la blockchain                       | 125 h |

## Másters Universitarios

**Dirección de hoteles y empresas de restauración**

**Innovación y marketing turístico**

**Dirección Financiera**

**Dirección de Proyectos**

**Dirección de empresas (MBA)**

**MBA en Recursos Humanos**



# SHERPA

## Manuales de Operaciones audiovisuales

### • Programa SHERPA

¿Te imaginas que cada empleado que comience en tu empresa la conozca perfectamente desde el día 1?

Que conozca su misión, visión, valores..., ¡todos los procedimientos de servicio aplicables!

Ahora es posible gracias al programa SHERPA.

Preparamos un programa de vídeo y manual en el que cada colaborador podrá acceder a nuestra plataforma y aprender todo lo que necesite saber de tu empresa.

Desarrollamos los vídeos en tu empresa, con tu personal, con tus productos...

El nuevo colaborador accede a nuestra plataforma con una clave y seguirá el proceso "on boarding" de manera idéntica a como haría un vídeo curso, desde cualquier lugar y con cualquier dispositivo

• **Elaboración de manual operativo y de procedimientos** para los distintos departamentos del hotel o restaurante

• **Recepción, habitaciones, restaurantes, bares, mantenimiento...**

• **Grabación de vídeos con el mismo equipo del hotel**

• **100% personalizable**

• **Misión, visión, valores**, procesos de servicio, recetas, presentación de productos, checklists de servicio

• **Programas de Up-Selling y Cross-selling** entre departamentos

• **Uniformidad, organigrama, turnos y procedimientos** para los cambios de turno, atención al cliente

• **Medidas de prevención** para riesgos laborales, medidas Covid, contra incendios, higiénico sanitarias APPCC

• **Buenas prácticas medioambientales...**

• Todo lo que el empleado de cada departamento necesita conocer para poder elaborar su trabajo eficazmente

• Elaboración de "vídeo curso" exclusivo para tu empresa en el que cada trabajador podrá acceder para aprender como implementar de manera excelente su trabajo

# Social proof



# Partner desarrollo

GRUPO PARTNER DESARROLLO

*Madrid · Palma de Mallorca · Ibiza · Gran Canaria*

 [www.partnerdesarrollo.com](http://www.partnerdesarrollo.com)

 [gestión@partnerdesarrollo.com](mailto:gestión@partnerdesarrollo.com)  
[formacion@partnerdesarrollo.com](mailto:formacion@partnerdesarrollo.com)

 (+34) 699 52 81 78 // (+34) 634 503 494