

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN MOTIVACIÓN Y FOMENTO DEL CLIMA LABORAL EN COCINA



MOTIVACIÓN Y FOMENTO DEL CLIMA LABORAL EN COCINA

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este curso brinda las herramientas para crear un ambiente de trabajo culinario excepcional. Aprenderás sobre la motivación del personal, el fomento el trabajo en equipo y la optimización de la dinámica laboral, siguiendo estrategias basadas en evidencia y casos de éxito reales

DESTINATARIOS

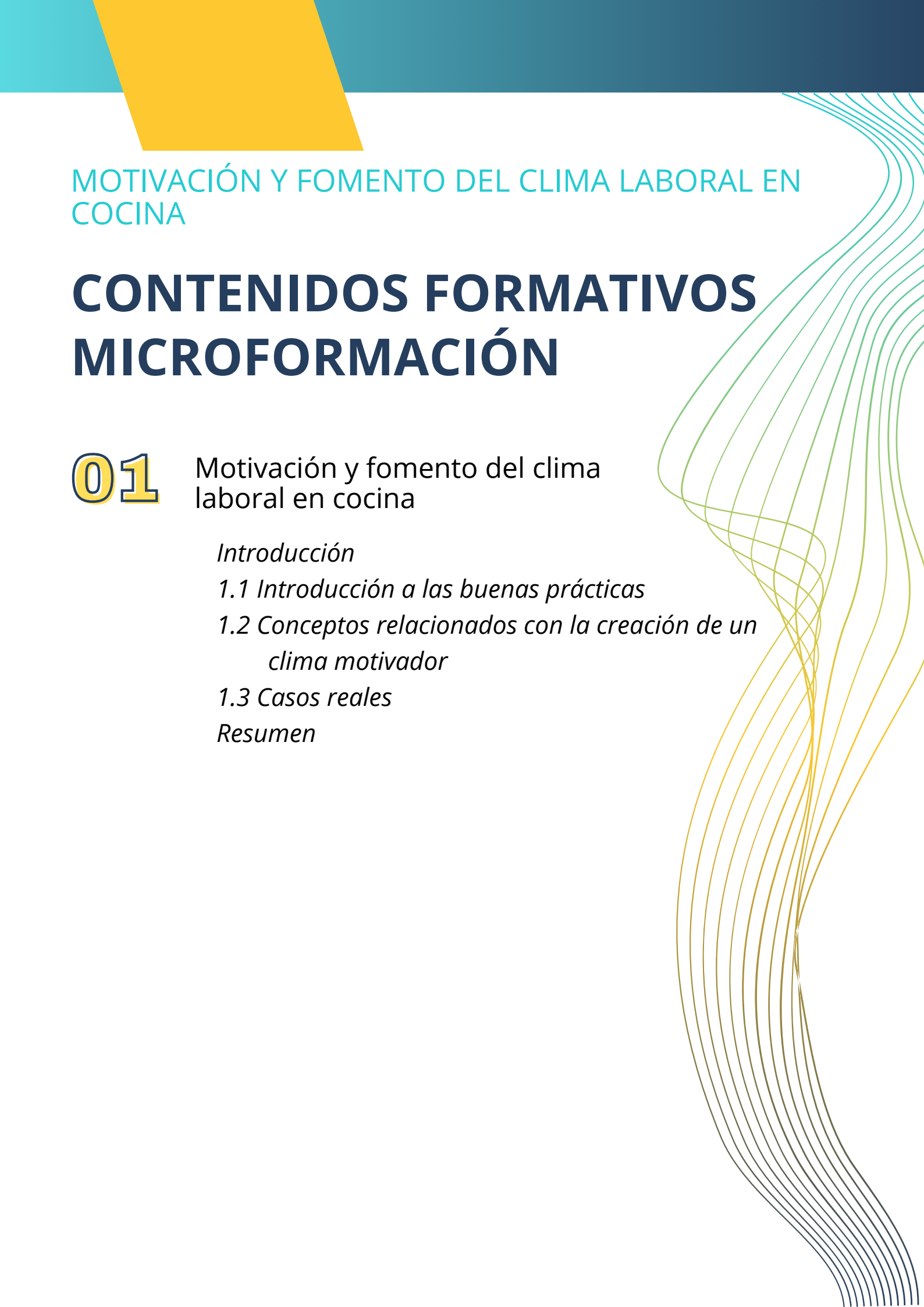
Trabajadores del área de gestión en restaurantes, bares cafetería, caterings y establecimientos de ocio nocturno

DURACIÓN

8 horas

OBJETIVO GENERAL

Crear un ambiente de trabajo culinario positivo, donde la motivación, el trabajo en equipo y un clima laboral agradable sean los ingredientes principales del éxito empresarial



MOTIVACIÓN Y FOMENTO DEL CLIMA LABORAL EN
COCINA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Motivación y fomento del clima
laboral en cocina

Introducción

1.1 Introducción a las buenas prácticas

*1.2 Conceptos relacionados con la creación de un
clima motivador*

1.3 Casos reales

Resumen

