Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

MBA in Hospitality Management

1a Edició
Codi: 220504
Tipologia: Màster
Crèdits: 60.00
Idioma: Anglès
Data d'inici: 03/10/2022
Data darrera sessió presencial: 31/05/2023
Data de finalització: 30/10/2023

Horari: De dilluns a dijous de 15 a 19 h i divendres de 9 a 13 h.
Lloc de realització: Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar
Places: 30

Preus i descomptes

Preu: 10.350 €

Pràctiques externes

Per a més informació consulteu a: Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

Presentació

Les empreses hoteleres i de restauració presenten unes peculiaritats que fan imprescindibles uns aprenentatges d'especialització en les competències que duen els seus caps directius a la gestió diària.
Els empresaris demanen als empleats novells una operativitat des de l'inici de la seva incorporació a l'empresa juntament amb unes competències de gestió i direcció d'equips de treball. Els departaments de producció i comercialització a l'hostaleria són un conjunt inseparable en la seva gestió i els responsables han de conèixer ambdós processos de treball.
La formació universitària té un caràcter generalista, fet que suggereix una formació complementària d'especialització i d'adequació als nous requeriments de gestió i a les necessitats professionals i empresarials.
El curs ha tingut molt ressò en l'àmbit estatal i també internacional.
La procedència dels participants en les edicions anteriors és de més de 16 països.
És per això que l'EUHT StPOL considera viva la necessitat de perfeccionar la formació generalista dels nous titulats que volen dedicar-se professionalment al camp hoteler i de la restauració mitjançant una especialització en gestió, direcció i administració, combinada amb els coneixements operatius per dirigir empeses del sector *hospitality*.

Objectius

Programa amb un caràcter teòric i pràctic i mitjançant el qual l'estudiant obté una formació de coneixements avançats en el camp de les empreses hoteleres i de restauració per portar a terme el desenvolupament d'una carrera professional al camp de la direcció hotelera, de l'assessorament professional, de la innovació empresarial i de la recerca en els processos de gestió.
Una vegada superats els continguts teòrics i pràctics, l'estudiant adquireix les competències cognitives, procedimentals, de lideratge i motivacionals adequades a les necessitats de les empreses d'hostaleria.

Els coneixements avançats en gestió estratègica, màrqueting, economia i finances, tecnologies de la informació, etc., són primordials per prendre decisions de manera efectiva i competent en qualsevol funció relacionada amb el món hoteler. El Màster no se centra únicament en aquests aspectes comuns, sinó que també ofereix als estudiants l'opció de triar assignatures especialitzades a més d'una formació pràctica amb tutories i la realització de treballs finals tutoritzats per tal de garantir competències reals de gestió. Gràcies a les classes acadèmiques, conferències d'experts i activitats basades en l'estudi, el Màster permetrà assolir aquests objectius.
Els titulats universitaris que accedeixen al camp laboral, en general, i al camp laboral hoteler i de restauració en particular tenen una formació generalista que cal complementar amb una formació especialitzada segons el tipus d'empresa a la qual desenvoluparan tant la seva professió com la seva personalitat.

Els objectius específics del Màster són:
1. Capacitar el futur directiu hoteler en tècniques de supervisió departamental.
2. Dotar el candidat a un lloc directiu de les tècniques més actuals de direcció en el seu vessant logístic, econòmic i financer, de gestió de personal i comercial.
3. Capacitar l'alumne per ser un bon usuari de les noves tecnologies del sector, especialment en el camp informàtic.
4. Aconseguir mitjançant les pràctiques corresponents, tant a l'escola com a les empreses, la immersió necessària i idònia de l'estudiant als departaments operatius, especialment els de producció (Cuina - Pastisseria i Restaurant - Bar) i administració.

Sortides professionals

1. Responsabilitats de direcció d'explotació, comercial i administrativa.
2. Responsabilitats de direcció en el camp de l'assessorament empresarial i professional.
3. Responsabilitats de recerca en el camp de la innovació, la competitivitat i el disseny de processos de gestió.
4. Tipus d'empresa: hotels, grups de restaurants, restauració col·lectiva, càtering, consultoria hotelera i de restauració.

Els estudiants del Màster participen activament a les Jornades de Desenvolupament Professional que l'escola programa cada any durant el mes de febrer per tal de apropar-los a les empreses i cadenes hoteleres.

A qui s' adreça

- Titulats universitaris de Turisme, Ciències Socials o Econòmiques d'universitats reconegudes, que vulguin dedicar-se professionalment a la gestió directiva en el camp hoteler i de la restauració.
- Cal tenir fluïdesa en anglès i es recomana una bona formació acadèmica.

Requisits d'admisió

- Titulacions universitàries en Turisme, Ciències Empresarials, ADE, Dret. Altres titulacions universitàries nacionals i estrangeres similars a diplomatura o llicenciatura.
- Nivell mínim d'anglès: B-2
- Els professionals sense titulació universitària, però amb experiència acreditada en l'àmbit turístic i hoteler, obtindran un certificat d'assistència al curs.

Pla d'estudis

Economia del turisme i de l'hostaleria

Estudi de la macroeconomia i la seva influència en la indústria hotelera i turística. La inversió en el turisme i l'hoteleria. El sistema fiscal en el turisme.

Comptabilitat i finances

Estructura del compte anual de negoci. Anàlisi de balanços. Pressupost. Compte de resultats. Compte de pèrdues i guanys.

Direcció estratègica d'hostaleria

Formulació d'estratègies. Anàlisi estratègica. Models de negoci i estratègies. Estudi de casos de models de negoci.

Direcció de qualitat i gestió de la sostenibilitat

Disseny i tècniques de qualitat. Aplicació de la gestió de qualitat. Generació d'avantatges competitius de sostenibilitat. Disseny i manteniment d'una posició dominant de mercat en sostenibilitat. Programa de qualitat i sostenibilitat a l'empresa hotelera.

Emprenedoria

Captació de fons i finançament. Crear una idea. Crear un equip. Estudi dels plans de negoci. Dirigir i millorar l'empresa.

Direcció de recursos humans en hostaleria

Reclutament i selecció de personal. Disseny de l'orientació professional. Tècniques de motivació. Elaboració de plantilles i horaris.

Desenvolupament personal i organitzacional

Estudi de les organitzacions empresarials en hostaleria. Habilitats directives. Lideratge. Disseny de plans de carrera.

Direcció de màrqueting en hostaleria

El màrqueting de serveis. Metodologies d'anàlisi de les dades de màrqueting. Disseny de bones pràctiques en les decisions de màrqueting. Anàlisi de màrqueting per tal d'identificar oportunitats estratègiques. Posicionar un màrqueting basat en les noves tecnologies dels *social media*. Disseny d'un pla de màrqueting.

Revenue and yield management

Revenue per als allotjaments i la restauració. *Yield* per als allotjaments i la restauració.

Valoració d'actius hotelers

Avaluació del negoci hoteler. Avaluació dels actius hotelers. Anàlisi dels contractes i convenis.

Direcció d'allotjaments

Operacions de recepció. Gestió de recepció. Operacions i gestió de *housekeeping*. Gestió informatitzada de *Front* i *Back Office*.

Direcció de Food & Beverage

Control de costos en restauració. Gestió de processos en restauració. Comercialització de l'oferta gastronòmica i dels esdeveniments.

Disseny d'instal·lacions hoteleres

Eines de direcció de les operacions de manteniment i disseny d'espais i instal·lacions. Control del medi ambient i la sostenibilitat. Planificació i disseny de l'allotjament. Planificació i disseny de l'espai de restauració.

Anàl·lisi de dades (Data analytics)

Data analytics

Gestió de la multiculturalitat i la diversitat en el sector de l'hoteleria

---

Explotació (development) en el sector de l'hoteleria

Treball final de màster

Elaboració d'un treball de fi de màster consistent en el desenvolupament d'un pla de negoci hoteler o de restauració.

Pràctiques externes

Període de pràctiques en empresa d'una duració mínima de 150 hores.

Titulació

Màster de Formació Permanent en MBA in Hospitality Management per la Universitat de Girona*

* No inclou la taxa d'expedició del títol

Nota: qui no disposi de títol universitari previ, tindrà dret a rebre, amb les mateixes condicions, un certificat d'assistència lliurat per la Fundació UdG: Innovació i Formació.

Metodologia

El contingut teòric de les matèries que configuren el pla d'estudis integra coneixements conceptuals, procedimentals i actitudinals que els estudiants han de ser capaços d'aplicar en el projecte final informatitzat amb la incorporació de les capacitats directives de presa de decisions, resolució de problemes i direcció d'equips de treball així com altres capacitats que exigeixen les empreses hoteleres. En els continguts teòrics no es valoren les hores de treball independent dels estudiants com a temps lectiu dels crèdits.
Els coneixements que l'estudiant adquireix amb presència del professor han de ser assimilats mitjançant la seva aplicació en exercicis, treballs individuals i d'equip, etc.
Els continguts pràctics estan assegurats per la realització de les pràctiques reals a les empreses hoteleres d'acord amb el programa establert per a cadascun dels estudiants en el transcurs del segon semestre.

Sistema avaluació

TIPUS DE PROVES:
Exàmens parcials i final de l'assignatura o/i treballs individuals o d'equip

CRITERIS D'AVALUACIÓ DE LES ASSIGNATURES TEÒRIQUES:
1. Assistència mínima al 80% de les classes
2. Superar els treballs i exàmens parcials
3. Superar l'examen final

CRITERIS D'AVALUACIÓ DE LES PRÀCTIQUES:
1. Presentar l'autoinforme final de les pràctiques
2. Presentar l'informe de l'empresa amb la puntuació corresponent
3. Informe final del coordinador de les pràctiques

CALENDARI TREBALL FINAL:
Del 2 de novembre de 2022 al 31 de maig de 2023

CALENDARI DE PRÀCTIQUES:
De l'1 de juny al 30 d'octubre de 2023

Quadre docent

Direcció

Maria Eva Canaleta Safont

Docent d’assignatures sobre sociologia del turisme i de temes relacionats amb la gestió empresarial hotelera en dues escoles adscrites a la UdG i la UAB, respectivament. Coordina un màster de direcció hotelera, impartit íntegrament en anglès, i que forma part de l’itinerari del Màster Oficial Direcció i Planificació del Turisme (UdG).

Coordinació

Blanca Roura Ferrer

Diplomada en Turisme. Secretària acadèmica de l'EUHT StPOL.

Professorat

Podreu trobar el llistat de professorat, en aquest mateix apartat, properament

---

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
Fundació UdG:
Innovació i Formació

EUHT Sant Pol de Mar

EUHT StPOL
ESCOLA UNIVERSITÀRIA D’HOTELERIA I TURISME
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
BARCELONA

Centre adscrit a:
Universitat de Girona

MBA in Hospitality Management

Inici curs: 03/10/2022	
Data darrera sessió presencial: 31/05/2023	
Fi curs: 30/10/2023	
Data tancament acta avaluació: 30/10/2023	

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
3/10/2022				15:00	19:00
4/10/2022				15:00	19:00
5/10/2022				15:00	19:00
6/10/2022				15:00	19:00
7/10/2022		09:00	13:00		
10/10/2022				15:00	19:00
11/10/2022				15:00	19:00
13/10/2022				15:00	19:00
14/10/2022		09:00	13:00		
17/10/2022				15:00	19:00
18/10/2022				15:00	19:00
19/10/2022				15:00	19:00
20/10/2022				15:00	19:00
21/10/2022		09:00	13:00		
24/10/2022				15:00	19:00
25/10/2022				15:00	19:00
26/10/2022				15:00	19:00
27/10/2022				15:00	19:00
28/10/2022		09:00	13:00		
2/11/2022				15:00	19:00
3/11/2022				15:00	19:00
4/11/2022		09:00	13:00		
7/11/2022				15:00	19:00
8/11/2022				15:00	19:00
9/11/2022				15:00	19:00
10/11/2022				15:00	19:00
11/11/2022		09:00	13:00		
14/11/2022				15:00	19:00
15/11/2022				15:00	19:00
16/11/2022				15:00	19:00
17/11/2022				15:00	19:00
18/11/2022		09:00	13:00		
21/11/2022				15:00	19:00
22/11/2022				15:00	19:00
23/11/2022				15:00	19:00
24/11/2022				15:00	19:00
25/11/2022		09:00	13:00		
28/11/2022				15:00	19:00
29/11/2022				15:00	19:00
30/11/2022				15:00	19:00
1/12/2022				15:00	19:00
2/12/2022		09:00	13:00		
12/12/2022				15:00	19:00
13/12/2022				15:00	19:00
14/12/2022				15:00	19:00

15/12/2022			15:00	19:00
16/12/2022	09:00	13:00		
19/12/2022			15:00	19:00
20/12/2022			15:00	19:00
21/12/2022			15:00	19:00
22/12/2022			15:00	19:00
9/1/2023			15:00	19:00
10/1/2023			15:00	19:00
11/1/2023			15:00	19:00
12/1/2023			15:00	19:00
13/1/2023	09:00	13:00		
16/1/2023			15:00	19:00
17/1/2023			15:00	19:00
18/1/2023			15:00	19:00
19/1/2023			15:00	19:00
20/1/2023	09:00	13:00		
23/1/2023			15:00	19:00
24/1/2023			15:00	19:00
25/1/2023			15:00	19:00
26/1/2023			15:00	19:00
27/1/2023	09:00	13:00		
1/2/2023			15:00	19:00
2/2/2023			15:00	19:00
3/2/2023	09:00	13:00		
6/2/2023			15:00	19:00
9/2/2023			15:00	19:00
10/2/2023	09:00	13:00		
13/2/2023			15:00	19:00
14/2/2023			15:00	19:00
15/2/2023			15:00	19:00
16/2/2023			15:00	19:00
17/2/2023	09:00	13:00		
20/2/2023			15:00	19:00
21/2/2023			15:00	19:00
22/2/2023			15:00	19:00
23/2/2023			15:00	19:00
24/2/2023	09:00	13:00		
27/2/2023			15:00	19:00
28/2/2023			15:00	19:00
1/3/2023			15:00	19:00
2/3/2023			15:00	19:00
3/3/2023	09:00	13:00		
6/3/2023			15:00	19:00
7/3/2023			15:00	19:00
8/3/2023			15:00	19:00
9/3/2023			15:00	19:00
10/3/2023	09:00	13:00		
13/3/2023			15:00	19:00
14/3/2023			15:00	19:00
15/3/2023			15:00	19:00
16/3/2023			15:00	19:00
17/3/2023	09:00	13:00		
20/3/2023			15:00	19:00
21/3/2023			15:00	19:00
22/3/2023			15:00	19:00
23/3/2023			15:00	19:00
24/3/2023	09:00	13:00		
27/3/2023			15:00	19:00
28/3/2023			15:00	19:00
29/3/2023			15:00	19:00

30/3/2023			15:00	19:00
31/3/2023	09:00	13:00		
11/4/2023			15:00	19:00
12/4/2023			15:00	19:00
13/4/2023			15:00	19:00
14/4/2023	09:00	13:00		
17/4/2023			15:00	19:00
18/4/2023			15:00	19:00
19/4/2023			15:00	19:00
20/4/2023			15:00	19:00
21/4/2023	09:00	13:00		
24/4/2023			15:00	19:00
25/4/2023			15:00	19:00
26/4/2023			15:00	19:00
27/4/2023			15:00	19:00
28/4/2023	09:00	13:00		
2/5/2023			15:00	19:00
3/5/2023			15:00	19:00
4/5/2023			15:00	19:00
5/5/2023	09:00	13:00		
8/5/2023			15:00	19:00
9/5/2023			15:00	19:00
10/5/2023			15:00	19:00
11/5/2023			15:00	19:00
12/5/2023	09:00	13:00		
15/5/2023			15:00	19:00
16/5/2023			15:00	19:00
17/5/2023			15:00	19:00
18/5/2023			15:00	19:00
19/5/2023	09:00	13:00		
22/5/2023			15:00	19:00
23/5/2023			15:00	19:00
24/5/2023			15:00	19:00
25/5/2023			15:00	19:00
26/5/2023	09:00	13:00		
29/5/2023			15:00	19:00
30/5/2023			15:00	19:00
31/5/2023			15:00	19:00