

INDUSTRIA HOTELERA



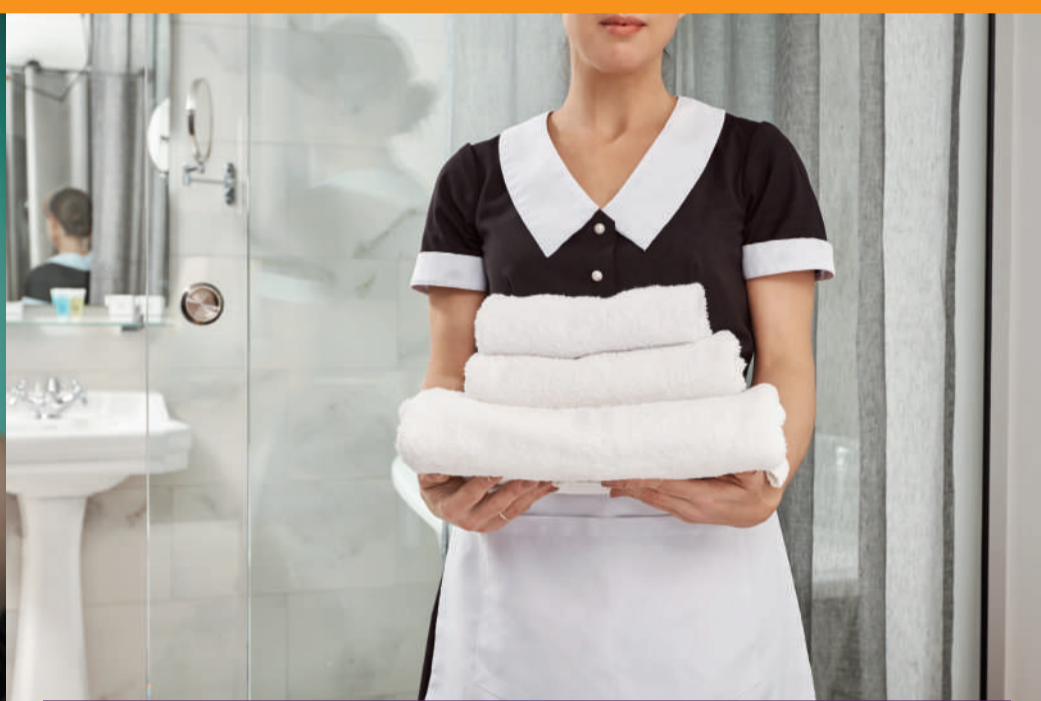
La industria hotelera engloba a todos aquellos establecimientos dedicados a proveer un servicio de alojamiento y comida a huéspedes permanentes o transeúntes. Dividiendo el trabajo en departamentos:

1 DEPARTAMENTO DE HABITACIONES



Auxiliar de limpieza

Se asegura de que las áreas públicas del hotel están limpias y ordenadas.



La camarista

Es el corazón del hotel se encarga de engrandecer la experiencia del huésped a través de la limpieza y en cada detalle dentro de la habitación.

DEPARTAMENTO DE LAVANDERÍA 2



Se encarga de recoger y enviar la ropa de los huéspedes para lavandería y tintorería.

3 DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Lava loza

Es la persona encargada de la limpieza de campanas, planchas, parrillas, tarjas, mesas de trabajo y lo hace utilizando productos de limpieza autorizados por la empresa.



Los cocineros

Cocinero de cocina caliente:
Elabora alimentos que requieren de una cocción caliente.

Cocinero de cocina fría:
Prepara alimentos que se consumen en un estado frío.

Al trabajar en la Industria Hotelera, recuerda qué...

Se rolan turnos: matutino, vespertino y nocturno.

Se requiere de fuerza física y mental para hacer frente a las responsabilidades.

Tu imagen personal es MUY importante, ¡TÚ ERES LA CARA DEL HOTEL!

Tu proactividad y autoaprendizaje te ayudarán a llegar lejos.

SIEMPRE brinda un servicio de calidad a los huéspedes en cada encuentro que tengas.

