



Catálogo Acadêmico

Hotel College

Formação e Atualização de GG VI

Março | Abril | Maio 2023

Foco do Curso VI

Criar
Simplificar
Planejar
Focar
Colher

Pioneiro

O primeiro curso para Formação e Atualização de Gerente Geral Hoteleiro

A

Hotel College

A Hotel College é uma Escola em EAD especializada na Formação e Atualização de Gerentes Gerais Hoteleiros

Após o lançamento do livro " A HOTELARIA NA VISÃO DE UM GERENTE GERAL" comecei a receber (e ainda recebo) muitas mensagens pedindo ajuda para as mais diversas áreas.



Investidores me pedem ajuda para contratar profissionais preparados para o cargo de Gerente Geral.

Profissionais me pedem ajuda para saber qual o caminho seguir para se tornar um Gerente Geral.

Gerentes Gerais recém promovidos me questionam qual a melhor forma de aprimorar e obter conhecimento de áreas que não dominam.

Recrutadores me pedem ajuda para recrutar candidatos para vagas de Gerência.

Com o cenário econômico voltando a crescer, haverá a necessidade de mais Gerentes Gerais para os futuros empreendimentos hoteleiros e para muitos que buscam este profissional.

Diante deste cenário e necessidade do mercado, a Hotel College elaborou um curso de formação e atualização de Gerente Geral Hoteleiro, abordando todas as áreas de um Hotel e apto a ser utilizado em todos os tipos de empreendimentos seja grande, médio ou de pequeno porte, misto, lazer, executivo, econômico, midscale, luxo dentre outros.

Descontraído ✓

Linguagem Simples ✓

Sem Mimimi ✓

Assuntos Atuais ✓

Hoteleiros Atuantes ✓

Referências ✓

Os Números da Hotel College



+ de 400 temas abordados



+ de 500 alunos



+ de 80 Hotéis | Redes



+ de 90 cidades | 6 países



Vários Profissionais



Muitos Temas Polêmicos...



Muitos "Causos", Histórias e Estórias

Metodologia

Pensando na comodidade, nas regras imputadas nesta pandemia, nos custos, na maior abrangência dos profissionais e atingimento das mais diversas áreas geográficas, a Hotel College optou pelo EAD (Ensino a Distância)



Aulas ao vivo com chat



Múltiplos Professores

Aulas em EAD, ao vivo e gravadas.

Acesse a plataforma para assistir as aulas quando e onde quiser até dia 31 de Julho de 2023.



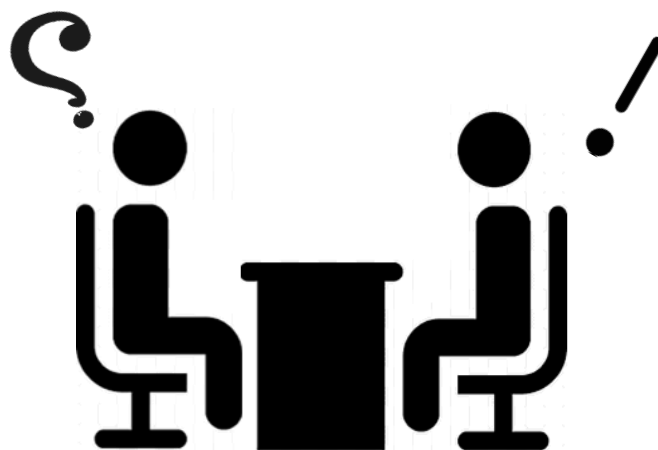
Ficou com dúvida, pode assistir outras vezes.
Ainda ficou com dúvida, escreva que vamos responder.

ATENÇÃO

O aproveitamento de um Curso em EAD depende de duas partes:

Parte 1: Os conteúdos e os Professores

Parte 2: A atenção às aulas. O sistema em EAD traz muito conforto e economia, mas pode trazer distrações. Sugerimos um local isolado e tranquilo durante as aulas, e claro, uma boa conexão de internet. Realizar tarefas do dia a dia durante as aulas fará com que o aproveitamento não seja o adequado.



Além de todo o aprendizado você poderá usar a estrutura da Hotel College para trocar uma ideia sobre assuntos operacionais de seu hotel ou de sua carreira.*

*Somente assuntos operacionais ou sobre carreira.
Assuntos jurídicos e trabalhistas não serão abordados.



Agenda

Aulas Ao Vivo - Início as 19h



HOTEL COLLEGE

Calendário Hotel College VI

Março							Abril							Maio						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
			1	2	3	4	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
5	6	7	8	9	10	11	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
12	13	14	15	16	17	18	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
19	20	21	22	23	24	25	23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
26	27	28	29	30	31															

Aula	Data	Dia	Temas
------	------	-----	-------

Março

Aula 1	20/mar	Seg	Introdução - O que se Espera de um(a) Gerente Geral
Aula 2	23/mar	Qua	Roteiro para o início da carreira de GG / Como surge um Hotel
Aula 3	27/mar	Seg	RH – DP - Procedimentos - Missão - Visão - Valores
Aula 4	30/mar	Seg	Planejamento Estratégico

Abril

Aula 5	04/abr	Qui	Orçamento Anual - Uniform System
Aula 6	11/abr	Seg	Recepção Esporte & Lazer
Aula 7	18/abr	Ter	Controladoria
Aula 8	25/abr	Ter	AEB
Aula 9	27/abr	Ter	Multipropriedade

Maio

Aula 10	04/mai	Ter	Governança SPA
Aula 11	08/mai	Qui	TI
Aula 12	11/mai	Qui	Manutenção
Aula 13	15/mai	Seg	Hotel B2C - Jogo do Yield - Vendas Hoteleira na Rede
Aula 14	22/mai	Qui	Segurança do Trabalho / Segurança Patrimonial
Aula 15	25/mai	Seg	Marketing
Aula 16	29/mai	Seg	Comercial
Aula 17	31/mai	Qui	Preenchimento do Orçamento Anual

Aulas Gravadas

RM – Implantação e Operação
Sindicato e Seguros
Jurídico
Segurança Alimentar
Lavanderia
Eventos
Custos

A ordem das aulas pode mudar de acordo com a agenda dos convidados ou por algum imprevisto

Introdução / O que se espera de um(a) Gerente Geral

Como Surge um Hotel
Desenvolvimento & Novos Negócios
Pool x Hotel x Condomínio
O Hoteleiro Ideal
De qual setor do Hotel vem o (a) melhor Gerente Geral Hoteleiro?
O que o mercado espera dos Profissionais Hoteleiros?
Plano de carreira – Você tem? – Vamos fazer?
Cuidado com os “Novos Amigos”
Como você fala de sua formação e de seus trabalhos?
Localização do empreendimento hoteleiro e suas características
Hotel além de Hotel
Sem Supervisão, nada funciona
Uniform System of Account
Administração do tempo do hoteleiro
Você é Gerente... mas não é o dono
O que é o Corporativo?
Excel – automatize, mas não complique- Você usará muito.
Especialista em tudo? Será que vale a pena?
Você conhece seu hotel? Tudo? Contratos, números, índices?
O que faz um Consultor / Asset
O que os Donos / Acionistas / Redes esperam do (a) Gerente Geral?
Como está sua imagem nas redes sociais?

Roteiro para o início da Carreira de GG / Como Surge um Hotel

Criar um Hotel para Estudo – Escolher Tema Gastronômico
Entendendo Plantas e Projetos - Projetos e “As Built”
Planilha de custo de uma obra
Documentos e Burocracia
Contratos
Abertura de um Hotel
Do Greenfield à Inauguração
Forma de venda
Concepção do Produto
Brownfield
Task Force de Abertura e Teste de Carga
Headcount
Cassino
Apresentação do Novo GG para os Investidores e Chefias
Diferença entre Hotel próprio e Administrado

Desenvolvimento de Carreira / RH / DP / Procedimentos / Missão Visão Valores

A Necessidade do auto desenvolvimento
Mentoring
Plano de Carreira
Headhunter
Procedimentos / Descrição de Cargos
Qual a diferença entre DP e RH?
Organograma – como fazer e a importância
Da admissão à saída da empresa



Um departamento Estratégico
Bom RH – Ótimos Resultados
Captação, Retenção, Valorização e Desenvolvimento da mão de obra.
Cargos e Salários
Benefícios
Recrutamento e seleção (R&S)
Formas de Recrutamento
Testes e exames
Carta Convite
Contrato de Trabalho
Integração de recém-contratados
Avaliação de Desempenho
Treinamento e Desenvolvimento (T&D)
Aprender, desaprender e reaprender
Gerações X, Y, Z, BABY BOOMER...
Relação com Sindicato
Integração de ações de marketing interno
Medicina e Acompanhamentos Médicos
A importância de uma saída (demissão) bem-feita.
O Cliente em Primeiro Lugar, o funcionário...
Feedback - poderosa ferramenta de gestão

Planejamento Estratégico

Como o Serviço influencia os números?
O Gerente é responsável pelos detalhes?
OBZ ou Ano Anterior +5%
Relatórios – ferramentas para a execução do Orçamento
Gestão a Vista
Atualização – Eventos – Feiras – Congressos – Eventos
Saiba o que você está delegando
Planejamento Estratégico

Orçamento Anual / Uniform System

Apresentação
SWOT
Grade Tarifária
Segmentação de Diárias
Previsão de Ocupação e Receitas
Folha de Pagamento – Apoio DP
Hospedagem
A&B
Despesas Administrativas
Marketing e Vendas
Manutenção e Despesas Públicas
TI
Segurança
DRE – Demonstrativo do Resultado do Exercício
Custo do Apartamento
CAPEX
Marque todas as mudanças e esquecimentos para o próximo Orçamento



Recepção | Esporte & Lazer

Recepção

Começa bem, vai bem...
Business Center
Telefonia
Reservas
Estacionamento
In e Out de grandes grupos
Preparação dos Apartamentos para ocasiões especiais
Transfer
Executive Floor
VIP
Auditoria noturna
BACK-UP
Recepção x Controladoria

Esporte & Lazer

Programação
Programações para as Agências e Sites
Áreas
Atividades
Faixas Etárias
Terceira Idade
Golfe
Academia – Health Club e SPA – Qual a Diferença?
Lojinha
Náutica
Pesca
Show – Música
Grandes Feriados
Natal – Réveillon - Carnaval
Decorações
Quadras
Cuidado com as Crianças
Música Ambiente



Distribuição – HotelB2C



HotelB2C

EXPERT EM ESTRATÉGIAS & VENDAS ONLINE

AEB

A&B - Terceirizar ou Próprio?
Quem veio primeiro o Cardápio ou a Cozinha?
Projetos da área de A&B
Departamentos de A&B
Vigilância Sanitária
Nutricionistas
A importância de conhecer a Gastronomia e Enogastronomia
Cardápios x Menu
Ficha Técnica
Portion Control
Mise en Place
Prime Cost
Planejamento x Produção (per capta)
Compras
A importância do recebimento dos produtos
Almoxarifado
Depósitos
Pedidos de Almoxarifado
Equipe Extra
PDV
Refeitório
Restaurante
Café da Manhã
Como calcular o café da manhã
Frigobar ou Minibar
Room Service
Amenities Vips
Bar
Eventos e Catering
Receitas Extras
Delivery x Hotel
Hotel realizando Delivery

"Prato Especial do dia"
Sobras - Restos - Reaproveitamento - Restô Dontê – Sobras de Buffet
Gastronomia "Inventiva" , "Molecular", Desconstruída, Repaginada, Revisitada, Gourmetizada...
MAP – CM – FAP – ALL INCLUSIVE
A Curva de consumo do All Inclusive
Gastronomia Local, Regional, Nacional ou Internacional
Cozinha x Salão
Buffet Temático: Ainda Encanta?
Festivais Gastronômicos
O que terceirizar na produção da cozinha?
Eventos - Da negociação ao Check-out
Atrasos em Eventos
A História do Misto Quente Ítalo-Alagoano
Empreendimento X Diário cobrado X Tipo de Serviço X Padrão de A&B
Hotel x Resort
A&B em Multipropriedade
Cultura, Religião, Intolerância Alimentar e Dieta Especial
Vending Machine
CPDA
COOK & CHILL
Sous Vide
Vario Cook
Grab & Go
Auto Serviço em hotéis Econômicos
Inmetro | Calibragem termostatos, termômetros e balanças
Relatório de Custo diário
Relatório de Itens Vendidos (Manter, tirar ou rever a estratégia)



Governança | SPA

Olho, Olho, Olho, Olho, Olho, Olho
Contratos com fornecedores
Conhecimento escala de produtividade
Tipos de produtos de limpeza de acordo com o hotel
Tipos de produto de lavanderia
Tipos de Amenities em cada tipo de UH
Acompanhar Cronograma de treinamento da equipe
Procedimentos de segurança em andares
Postura e comportamento de pessoal
Procedimentos de comportamento em caso de incêndio (camareiras)
Procedimento de controle de chaves mestra
Verificação de log book da governança
Participação da reunião de abertura de turno
Controle de enxoval para lavanderia externa (envio e recebimento)
Uso de EPI adequados
Inspeção de apartamentos de hóspedes VIP
Acompanhar controle de custos do setor
Padrão de apresentação pessoal de funcionários
Uniformes e Controle de uniformes
Achados e Perdidos – Procedimentos
Padrão de itens de reposição (frigobar e Amenities)
Controle e local de armazenamento de chaves
Senhas de acesso ao sistema
Procedimento de comunicação com os funcionários
Padrão de limpeza e organização de um apartamento ocupado
Padrão de limpeza e organização de um apartamento vago
Check list de itens de manutenção que devem ser reportados pela camareira
Padrão de limpeza e organização de áreas comuns e Áreas de Serviços
Controle de manutenção preventiva de equipamentos de trabalho
Padrão de virada de colchões
Limpeza anual ou semestral de andares
Cronograma de limpeza de itens de difícil manutenção como cortinas, carpetes, estofados etc.
Padrão de organização da copa dos andares (Copinha)
Controle de inventário de enxoval
Compras anuais (previsão no orçamento)
Contrato de limpeza de vidros e fachadas
Contrato de dedetização e periodicidade
Procedimento de encerramento de turno
Hierarquia de responsabilidade (governanta, assistente, supervisora etc.)

TI

TI – Projeto – Software – Cloud – Firewall – Banco de Dados – LGPD
TI - Gestão de Internet

Manutenção

Preventiva x Corretiva

Água:

Captação
Caixa D'água
Cloração

Análise Química e bacteriológica de vários pontos com laudo técnico

Distribuição

Bombas

Reserva Bombeiros

Bombas de Incêndio

Bombas de Recalque

Bombas Sobressalentes

Bombas de água quente

Comprovante (declaração, laudo, certificado etc.) e Nota Fiscal de Limpeza dos Reservatórios, semestralmente. Empresa contratada deverá apresentar o Certificado de NR33 [Segurança e Saúde no trabalho em espaço confinado] dos técnicos executantes

Laudo de análise da qualidade da água da piscina (parâmetros físico-químicos e bacteriológicos), mensal

Laudo e ART do Sistema de água quente. Deve possuir livro de ocorrências

Certificado de limpeza do poço de esgoto e laudo de descarte (indicando local onde resíduo foi descartado)

Vistoria Diária da Piscina

Cloro ou Ozônio?

Aquecedor a Gás? Passagem? Solar? Boiler? Qual melhor solução?

Outorga do poço artesiano

Cuidados para as épocas de chuva e seca

Redutor de água do chuveiro funciona? Quanto você gasta por banho?

Água de Reuso funciona?

Irrigação de Jardim e campos

Elétrica

Entradas Elétricas - Chave Primária - SEL - Para Raios

Quadros Elétricos

Gerador

DPS (Dispositivo de Proteção contra Surtos) nos quadros elétricos de distribuição geral (QGBT) e quadros principais de alimentação (secundários).

Laudo e ART da manutenção preventiva da Cabine Primária e Transformador

Laudo e ART do SPDA

Inspeção da Rede Elétrica

Inspeção de Termografia

Laudo de Abrangência do grupo moto-gerador com Memorial descritivo de cargas atendidas

Placa 'PROIBIDO A ENTRADA DE PESSOAS NÃO AUTORIZADAS' na porta da Cabine Primária.

Os EPC's para uso de profissional habilitado devem estar FORA da área da cabine (próximo à porta de entrada).

Contrato de Manutenção preventiva do grupo moto-gerador com Relatório Anual de Manutenção e ART do Contrato.

Incêndio

SISTEMA DE COMBATE À INCÊNDIO NBR 13714/2000

SISTEMA DE COMBATE A INCÊNDIO NBR 10897 – 1990

SISTEMA DE DETECÇÃO E ALARME DE INCÊNDIO - NBR 12779 - 2007

Contrato, Laudo e ART emitida por empresa especializada para manutenção preventiva e revisão do SDAI

Laudo e ART de funcionamento do sistema de pressurização da escadaria ligada ao sistema de alarme de incêndio

Luz de obstáculo na cobertura [Portaria nº 1.141/GM5, de 8 de dezembro de 1987 do Ministério da Aeronáutica

Teste hidrostático das mangueiras de combate a incêndio

AVCB

Plano de ação visando atender os itens apontados como 'não conformes' e/ou que necessitam de adequação que foram apontados na renovação do AVCB

SISTEMA DE PRESSURIZAÇÃO DE ESCADARIA DE EMERGÊNCIA: Motores; Filtros; Quadros Elétricos.



Recarga dos extintores - Laudo individual (declaração) contendo em anexo ficha técnica (descrevendo número de série do extintor, número do Selo do INMETRO e serviço realizado 'tipo check-list') e Nota Fiscal.

Ar-Condicionado

Schiller - Split - Janela - Inverter - Cassete - Rosca - Compressor - VRF...

Análise de Qualidade do Ar, semestralmente em ambientes ou conjunto de ambientes climatizados.

Análise do óleo do chiller anualmente e troca do óleo a cada 5 anos

Relatório Anual de Manutenção, Contrato e ART sobre o PMOC.

Elevador

Chave de abertura da porta do elevador, deve estar na Recepção com fácil acesso para Corpo de Bombeiros e/ou Empresa Mantenedora em casos de sinistro

RIA Relatório de Inspeção Anual dos elevadores e ART

Manutenção com a Fábrica ou com terceiro?

Por que tudo é tão caro no elevador?

Cartão para subir nos apartamentos?

Gás

Laudo de estanqueidade e ART do Sistema de gás.

Registro geral de gás fora da área de cocção da cozinha (área de escape)

Sensor de gás e válvula solenoide na sala do sistema de aquecimento de água, sala dos tanques de GLP e cozinha.

Tipos de armazenamento e abastecimento de gás

Outros

Pintura

Alvenaria

Marcenaria

Manutenção de Pedras

Ordens de Serviços

TV

Hotéis em Praias - Maresia

Temporizador na sauna seca ou úmida

Kenfix

Barra antipânico para Salas de Eventos NBR 9077

Certificado de limpeza da caixa de gordura e laudo de descarte (indicando local onde resíduo foi descartado)

Equipamentos de Cozinha

Programação para Não atrapalhar os hóspedes

Por que as ferramentas se perdem tanto?

Por que geralmente as salas de manutenção são um pouco desarrumadas?

Parem de arrumar e comecem a conscientizar

Porque tanto teto sujo de mão...

Vá, arrume e limpe...

Dedetização

Organização de Subsolo e garagens

Controladoria

Breve resumo: **Controller**

Fluxos de Clientes, Fornecedores e Investidores

Controller tem que ser contador? E para assinar o tal do Livro?

Controladoria - o que é?

Financeiro - O que é?

Tesouraria - O que é?
Tem mesmo que saber de cor os números?
Controller e os Contratos Rede x Empreendimento
Lucro Realizado ou Presumido?
Caixa ou Competência?
A Presença do Síndico ou do Dono
AGE e AGO
Controle das Atas de Reuniões
Patrimônio - Ativo Fixo
Parametrização do Sistema
Homologação de fornecedor
Controle de Estoques
Controle dos PDVS
Fluxo Previsto
Fluxo Realizado
Análise de Crédito de Cliente
Análise de indicadores financeiros
Liberação de Crédito X Vendas X Gerencia Geral
Análise de Receitas
Controle de Custos
Estoques: Controle físico e valorizado dos estoques de A&B e outros materiais
Orçado x Realizado
CAP
CAR
Cobrança / Análise CAR
Análise dos Impostos Retidos
Caixa
Livros
Licenças
Nota Fiscal Eletrônica
SPED
Análise de Resultados

Conciliação Contábil
Conciliação Financeira
Conferência das Contas Patrimoniais em função ao financeiro (CAP CAR)
Controle da Planilha DIRF
Elaboração de Prestação de Contas (investidores e rede)
Lalur
Prestação de Contas Pool e Condomínio
Da para acompanhar dia a dia do financeiro do hotel? Da para ver se está no azul ou vermelho?
Que história é essa que paga ICMS mas tem crédito?
Contabilidade externa?
Dicas para fazer um bom Orçamento Anual
Apuração do ISS Retido - ISS Prestado
ICMS
GIAS das ICMS
EFD ICMS
INSS Retido
IR Retido na Fonte sobre Serviços prestados e tomados
APis COFINS e CSLL retido de serviços tomados
PIS e COFINS sobre Faturamento
Pedido de Compensação de restituição de Créditos Fiscais via PERDCOM ou Processo Administrativo
IRPJ e CSLL
EFD Reinf



EFD Contribuições - PIS e COFINS
DCTF
Controle de CMD Federal Municipal Estadual
DIRF
Conciliação de todos os tributos
Escrituração
ECF
Fundo de Reserva
Distribuição de Resultados
Gastos Ocultos na Hotelaria

Auditor, Amigo ou Inimigo?
Vendas Internas
Gestão de Riscos
Parcerias / Comodatados
Gerencia de Plantão

Marketing

Marketing Hoteleiro
Assessoria de Imprensa
Redes Sociais... as suas e as do Hotel – a Marca – MKT Digital
O site do seu hotel está otimizado?
Qual a importância de um site estruturado?
Qual a diferença de um site estático e um site completo?

Comercial

Lançando um Novo Hotel
Tabela de Preços - Tarifas Balcão - Tarifas Especiais - BAR - Categorização de UH
Lançando um Hotel na Rede Mundial de Vendas
GDS, Fluxo de Reservas - Do Celular ao Check-out
RM – Estrutura de Tarifa / Precificação (YM)
Promoções – Deslocamento de grupos / segmentação
Reservas, Valor de Venda X Percepção do Cliente
Gestão das redes sociais e da Internet
Meta searching - motor de reserva
Gestão de canais
Acompanhamento de metas - Forecast
Relatórios diários
Paridade tarifaria
Abertura de Canal
Distribuição, B2C, B2B, Visitas para novos negócios / manutenção / relacionamento
Relatório de Visitas, Site Inspections
Sales Blitz, Cross Selling
Gestão de Redes de Distribuição
Quando soltar os pacotes?
Vendas no mercado de Lazer
RM Distribuição

Aula 24 | Preenchimento do Orçamento Anual



Certificado

Ao final do curso o aluno poderá imprimir o certificado que será enviado em PDF por e-mail.



Investimento

Aulas ao vivo + Aulas Gravadas + Fast Consult + Emissão de Certificado de Conclusão: **R\$ 1.690,00**

Este valor poderá ser pago da seguinte forma:

Pix

À vista com 5% de desconto – R\$ 1.600,00

Ao fazer o pagamento será enviado um código para a inscrição.

Chave: osvaldo@hotelcollege.com.br - Bradesco - HC SERVIÇO DE CONSULTORIA LTDA.

Cartão

Em até 10 x de 169,00

Diretamente na plataforma poderá ser escolhido a forma de pagamento por cartão e as parcelas.

Boleto

Em até 5 x de R\$ 338,00

Para parcelamento no boleto, um e-mail deverá ser enviado à Hotel College solicitando o código e o parcelamento. O primeiro Boleto deve ser pago antes do início das aulas.

Forma de Acesso

A Inscrição deverá ser realizada no site www.hotelcollege.eadplataforma.com e o curso a ser escolhido é o **FORMAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE GERENTE GERAL VI**

Fique atento, pois há um curso em andamento que é o V.

Após a inscrição e efetivação do pagamento, a plataforma irá liberar o acesso, porém não haverá conteúdo até a primeira aula.

Será criado um grupo no WhatsApp somente para comunicar eventuais mudanças.



Cada aula necessita de um tempo para ser ministrada, por isso o tempo será bem variado, mas não passará das 22h30. Poderemos ter aula ao vivo de 1h30 a 3h30.

Na tela da plataforma aparecerá: os professores, o material de apresentação (Power Point ou Excel) e um chat para que os alunos possam tirar as dúvidas online.

As aulas ficarão gravadas e o curso disponível até dia 31 de julho de 2023. A aulas não podem ser baixadas, somente as planilhas em Excel e Power Point.

Caso o aluno não consiga assistir as aulas ao vivo e tenha alguma dúvida sobre o assunto do dia, as dúvidas poderão ser enviadas por email que vamos responder. No início das aulas sempre começamos com a sessão "Dúvidas da Semana".

Desejamos um ótimo curso e um grande crescimento profissional.

Obrigado

