

## EXPERTOS EN CUMPLIMIENTO NORMATIVO Y DIGITALIZACIÓN



# PLAN DE FORMACIÓN HOSTELERÍA

Según la **Ley de Empleo 3/2023**, es necesario contar con un **Sistema de Formación en el Trabajo** que ayude a **mejorar** las habilidades **profesionales** del personal y, como resultado, impulse la productividad y competitividad de las empresas.



### Características de un plan de formación

1. **Alineado** con la **estrategia** empresarial.
2. **Mejora imagen** y **retiene** talento.
3. Fomenta **satisfacción** personal y profesional del **equipo**.
4. **Plantilla formada** y **adaptada** al mercado.
5. Plantilla **polivalente**, con diversas habilidades.



### Fases de un plan de formación

1. Situación de **partida**: determinar necesidades.
2. **Definición de objetivos a medida** para cada empresa.
3. **Planificación** de la formación
4. **Ejecución** de la **formación**
5. **Evaluación** y cierre.

## Situación de partida

Analizadas las necesidades y objetivos de la empresa a largo y corto plazo, y los puestos de trabajo presentes en la empresa, se ha observado que los trabajadores **poseen** las siguientes **competencias profesionales**:

COCINERO · AYUDANTE DE COCINA · CAMARERO DE SALA · SUMILLER · PERSONAL ADMINISTRATIVO · PERSONAL DE LIMPIEZA

## Planificación formativa 2024-2025

El **objetivo** de esta planificación formativa es **definir las acciones clave** para el desarrollo laboral durante **2024-2025**, basándose en;

- **Garantizar** que cada trabajador reciba una **formación teórica y práctica, suficiente y adecuada y relacionada** a su **puesto** de trabajo, cualquiera que sea su modalidad o duración.
- Establecer unas **prioridades formativas** según las necesidades detectadas en la empresa.
- Dar continuidad, al principio de **mejora continua y formación continua** de los trabajadores.
- **Mejorar las competencias y aptitudes** de los trabajadores.

Con ello **se propone la siguiente planificación formativa** a realizar en el periodo 2024-2025;

GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO | COACHING ORGANIZACIONAL | MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS\*

FOOD DEFENSE: SEGURIDAD ALIMENTARIA | DETECCIÓN DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS FRESCOS | ENOLOGÍA AVANZADA