

Menaxhim Hoteli

Albacademy në bashkëpunim me Universitetin Luarasi ka hapur tre kurse profesionale në industrinë e Turizmit përkatësisht: Menaxhim Hoteli, Menaxhim Restoranti dhe Menaxhere Housekeeping

Këto trajnime kanë në bazë të mësuarit nëpërmjet praktikës “training on the job”, ku nëpërmjet një ekipi të gjerë trajnuesish të huaj dhe shqiptarë, me një eksperiencë të gjerë në fushën e ekspertizës së tyre ju do të arrini të merrni “ajkën” e njohurive të tyre. Në këtë trajnim qëllimi është i përbashkët, të jemi ndërtuesit e brezit të parë të Menaxherëve të Hoteleve/ Restoranteve Lider në treg!

Për të qenë lider në treg apo ruajtur standardet e shërbimit është një sfidë e vazhdueshme që i përket ekipit të drejtuesve dhe menaxherëve të hoteleve apo restoranteve.

Përshkrimi i trajnimit

Menaxhimi i një hoteli është një punë dinamike që kërkon një energji të pashtershme dhe pasion për punën. Përtej kësaj kërkon disa aftësi teknike mbi menaxhimin, specifikat e të punuarit në një hotel, punën në ekip, njohuri financiare dhe marketuese. Në këtë trajnim nuk ka rëndësi nëse keni punuar apo jo më parë në një hotel, jeni sipërmarrës apo aspironi të hapni një hotel. Të gjithë ju do të përfshihen në një trajnim intensiv ku përveç se do të mësoni do të punoni praktikisht mbi planin e biznesit, analiza apo raporte. Zbuloni një dimension të paprekur të hotelerisë në Shqipëri dhe bëhuni ju një nga menaxherët më të kërkuar në rajon.

Metodologjia: Trajnime Hibride

Ky trajnim do të zhvillohet në mënyrë hibride ku një pjesë e seancave do të jetë fizikisht, online dhe në “vendin e punës”. Ju do të ndiqeni dhe mbështeteni në mënyrë intensive përgjatë 3 muajve për të pasur rezultatet më të mira nga ky trajnim.

Online + Group Coaching + “On the job” training

Skedula: Janar 2022 - Prill 2022

Ditët e trajnimit pranë Universitetit: Hënë, Enjte, Shtunë

Orari: Hënë, Enjte - 5:00-6.30 PM
Shtunë - 10:00-11.30 AM

Seanca totale: 47 seanca
Seanca teorike: 30
Seanca praktike: 17

Programi

Nr	Tema
1	Bazat e menaxhimit
1.1	Hyrje në industrinë e turizmit
1.2	Bazat e menaxhimit financiar dhe HR
1.3	Menaxhimi i sektorit Food and Beverages
1.4	Lidership
1.5	Menaxhim dhe marrje vendimesh
2	Etika dhe komunikimi
2.1	Kodi i etikës
2.2	Komunikimi me kolegët dhe stafin nën vartësi, persona të tretë
3	Detyrat dhe përgjegjësitë sipas departamenteve
3.1	Detyrave dhe përgjegjesive të stafit
3.2	Monitorimi dhe ngritja e nje sistemi kontrolli në të gjithë departamentet
4	Menaxhim Marketing & Shitje





4.1	Ndërtimi i një strategjie shitje dhe marketingu
4.2	Menaxhimi i kanaleve të shitjes
5	Menaxhimi i dhomave
5.1	Menaxhimi i rezervimeve
5.2	Cikli i klientëve
6	Planifikimi strategjik dhe operacional
6.1	Ndërtimi i një plani biznesi dhe buxheteve
6.2	Vendosja e objektivave dhe ndërtimi i një plani operacional, veprimi
6.3	Analizë, raportim dhe vendimmarrje
7.	Menaxhimi i eventeve
7.1	Krijimi dhe ndjekja e eventeve

Termat e pagesës

Tarifa e trajnimit është **790 €**

Pagesa për trajnimin bëhet sipas skedulës mëposhtë:

- 30% (237 €) deri në datën 30 Dhjetor 2021
- 40% (316 €) deri në datën 10 Janar 2022
- 30% (237 €) deri në datën 15 Shkurt 2022

Pagesa kryhet me anë të bankës me të dhënat mëposhtë:

Albacademy	L91414003N
-------------------	-------------------

	IBAN	Mon	Llogaria
BKT	AL0320511557003520CLPRCLALLU	ALL	505003520

Certifikata

Të gjithë studentët do të pajisen me certifikatë trajnimi të miratuar nga Ministria e Financave dhe Ekonomisë me LN-2328-05-2021.

Albacademy

[NAME], [TITLE]	DATE
-----------------	------

[CLIENT]

[NAME], [TITLE]	DATE
-----------------	------

