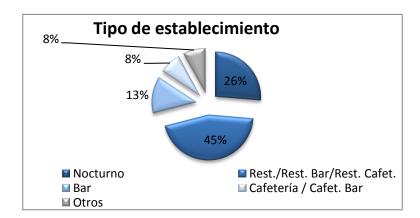
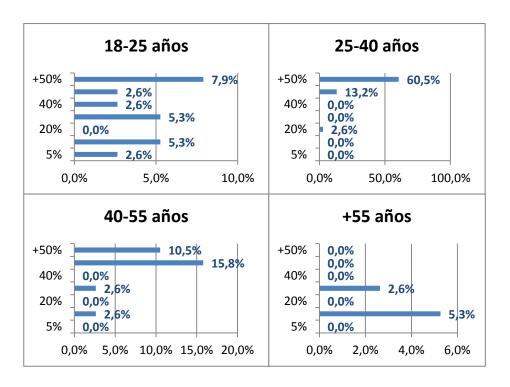
# ENCUESTA SOBRE FORMACIÓN DEL PERSONAL DE HOSTELERÍA EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA DE LA CAÑADA (12 Junio 2012)



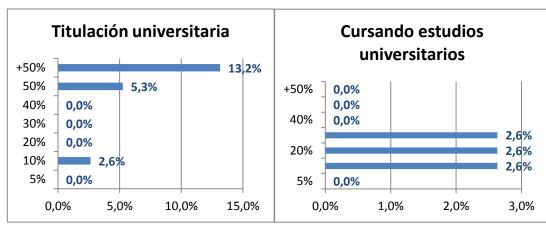
### Cualificación muestra

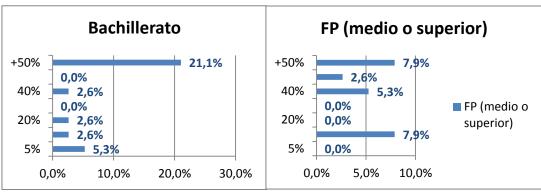


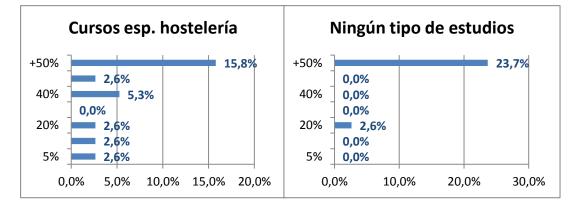
## 1.- Señale el porcentaje de edad de sus empleados



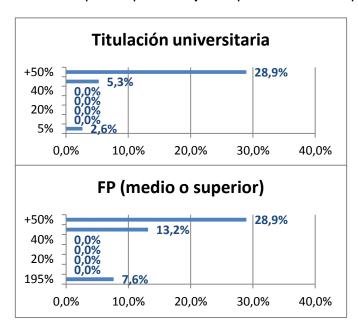
2. Indique en porcentaje el tipo de estudios que tiene el personal empleado (camareros, ayudante de cocina, etc.)

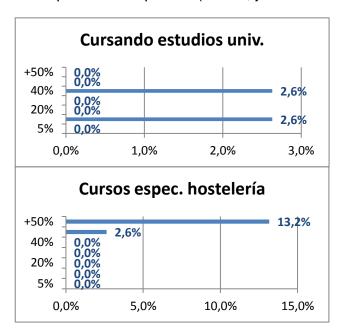


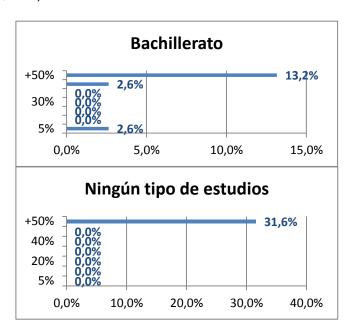




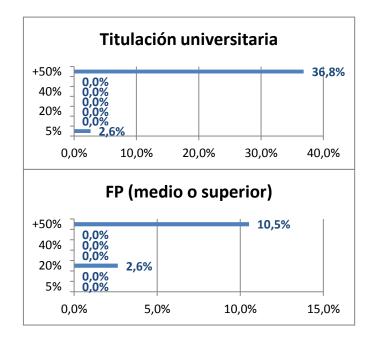
3. Indique en porcentaje el tipo de estudios que tiene el personal empleado (maitre, jefe de cocina, etc.)

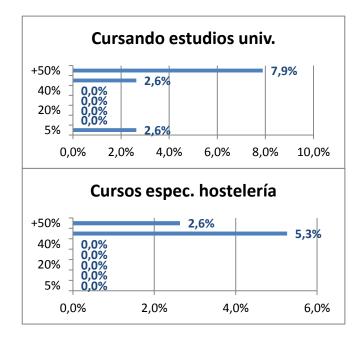


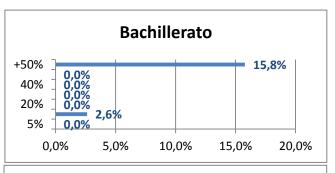




4. Indique en porcentaje el tipo de estudios que tiene el personal empleado (gerente, propietario, socios, etc.)



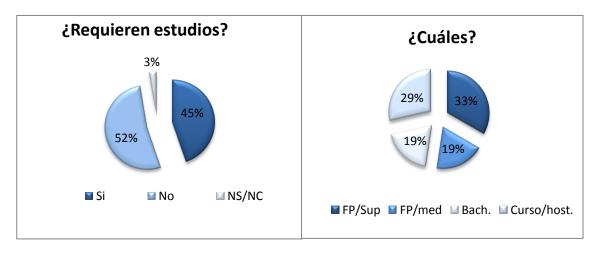






# Importancia concedida a la formación

5. ¿Para poder acceder a un puesto de trabajo en su establecimiento, requiere de algún tipo de estudios?



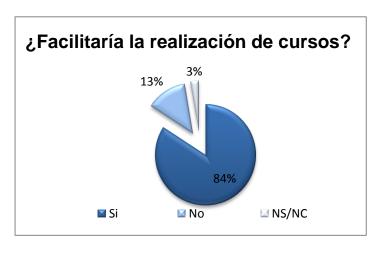
6. ¿Normalmente cuando contrata a un empleado exige experiencia?



7. En el caso de contratar a un empleado sin experiencia, optaría por



8. ¿Facilitaría a sus empleados la realización de cursos sin coste en horario flexible?

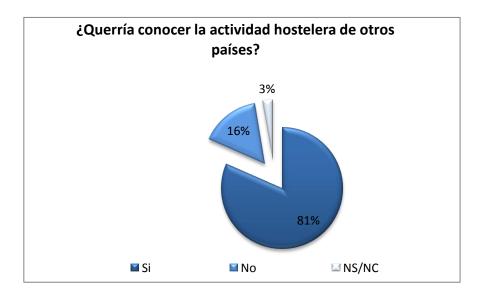


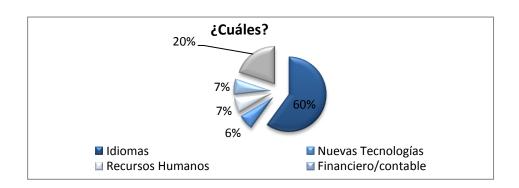
## Intereses de los hosteleros en materia de formación

9. ¿Estaría de acuerdo en realizar una actividad de intercambio del conocimiento de hostelería con otros establecimientos del extranjero?

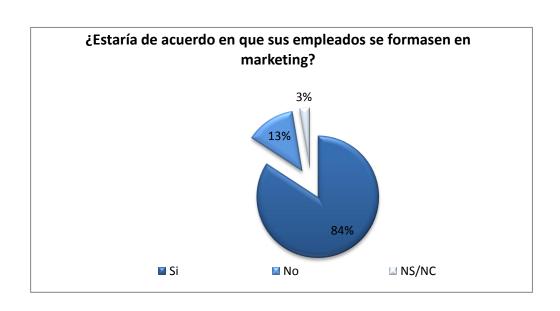


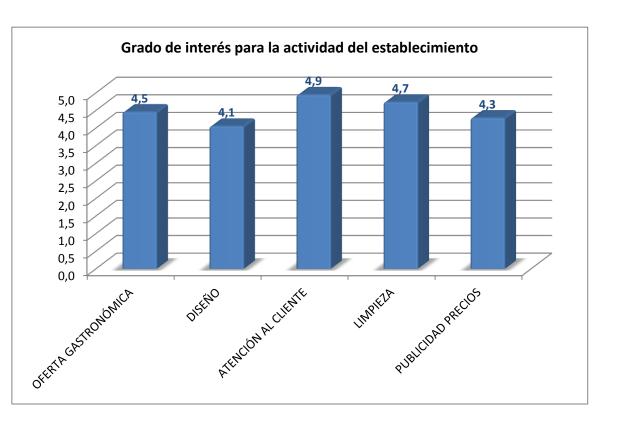
10. ¿Estaría de acuerdo en conocer la actividad de hostelería de otros países?





11. ¿Estaría de acuerdo en que sus empleados recibiesen cursos de formación en mktg?





13. ¿Considera que el trato al público por el personal puede

determinar el éxito de su negocio?

12. Valore del 1 al 5 los aspectos siguientes en relación con el interés para la actividad de su establecimiento

