



Carval Formación sl

CUM
LAUDE

SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURANTE

Curso · Online

189 € IVA inc.

Descripción

Tipología	Curso
Metodología	Online
Horas lectivas	300h
Duración	3 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí
Clases virtuales	Sí

¿Te gustaría mejorar la atención en restaurantes? Si es así, ¡estás en el sitio indicado! Emagister y Carval Formación presentan el curso Servicio y atención al cliente en restaurante. Cuenta una modalidad de estudios online y con una duración de tan sólo tres meses. Con tu matriculación, recibes acceso al campus online, y una vez hayas finalizado el mismo, recibes una titulación por parte de la reconocida institución.

Con este curso, adquieres todos los conocimientos necesarios para poder realizar el trabajo en sala, atendiendo a los clientes del restaurante con la calidad exigible en la hostelería actual. Te permite desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración. Además, logras identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en el restaurante.

Si esta propuesta te interesó, no dudes en empezar hoy mismo a formarte con los mejores profesionales. ¡Estás a sólo un clic de distancia! Haz clic en el botón de “Pide información” que encuentras en esta misma página de Emagister, completa tus datos y un asesor especializado se contactará contigo a la brevedad para brindarte más detalles y ayudarte con el proceso de matriculación.

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas



¿Qué costo tiene el curso y si existen facilidades de pago?

Ximena R., 25/10/2023

Respuesta de Equipo E. (25/10/2023)

¡Hola Ximena! Se recomienda consultar directamente con un asesor para obtener información exacta sobre el costo del curso y las opciones de pago disponibles.



¿Cómo se desarrolla el curso online?

Florencia T., 25/10/2023

Respuesta de Equipo E. (25/10/2023)

¡Buenos días! El curso se realiza completamente en línea a través de una plataforma virtual. Los participantes recibirán materiales didácticos, realizarán actividades prácticas y participarán en debates y foros de discusión con otros estudiantes y profesores.

Opiniones

Logros de este Centro



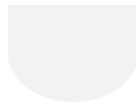
¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Fidelización
- ✓ Servicio al cliente
- ✓ Platos
- ✓ Comunicación
- ✓ Restauración
- ✓ Reclamaciones
- ✓ Oferta gastronómica
- ✓ Fidelización del cliente
- ✓ Objeciones
- ✓ Comanda
- ✓ Normas generales
- ✓ Marcado de mesa

Profesores



Juan Carlos Guerrero

TUTOR

Temario

Servicio del restaurante

- Introducción
- Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
- Platos significativos de la cocina nacional e internacional
- La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito
- Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada
- Tipos de servicio en la restauración
- Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
- Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
- Normas generales para el desbarasado de mesas
- Servicio de guarniciones, salsas y mostazas
- Resumen

Atención al cliente en restauración

- Introducción
- La atención y el servicio
- La importancia de la apariencia personal
- Importancia de la percepción del cliente
- Finalidad de la calidad de servicio
- La fidelización del cliente
- Perfiles psicológicos de los clientes
- Objeciones durante el proceso de atención
- Reclamaciones y resoluciones
- Protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea Resumen

La comunicación en restauración

- Introducción
- La comunicación verbal: mensajes facilitadores
- La comunicación no verbal
- La comunicación escrita
- La comunicación en la atención telefónica
- Barreras de la comunicación
- Resumen

La venta en restauración

- Introducción
- Elementos claves en la venta
- Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la venta
- Resumen

Servicio del restaurante

- Introducción
- Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
- Platos significativos de la cocina nacional e internacional

- La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito
- Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada
- Tipos de servicio en la restauración
- Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
- Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
- Normas generales para el desbarasado de mesas
- Servicio de guarniciones, salsas y mostazas
- Resumen

Atención al cliente en restauración

- Introducción
- La atención y el servicio
- La importancia de la apariencia personal
- Importancia de la percepción del cliente
- Finalidad de la calidad de servicio
- La fidelización del cliente
- Perfiles psicológicos de los clientes
- Objeciones durante el proceso de atención
- Reclamaciones y resoluciones
- Protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea
- Resumen

La comunicación en restauración

- Introducción
- La comunicación verbal: mensajes facilitadores
- La comunicación no verbal
- La comunicación escrita
- La comunicación en la atención telefónica
- Barreras de la comunicación
- Resumen

La venta en restauración

- Introducción
- Elementos claves en la venta
- Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la venta
- Resumen