

CURSO CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Confianza y seguridad en los establecimientos de restauración: la recepción y atención al cliente**, será capaz de:

- Adquirir los conocimientos para establecer protocolos de bienvenida y atención al cliente que garantice la imagen de un establecimiento libre de COVID-19, ajustando cada uno de los procedimientos de CHECK-IN y CHECK-OUT a las directrices y recomendaciones establecidas por las autoridades sanitarias, que logren la confianza y fidelidad del cliente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 35 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. INNOVACIÓN EN LA COCINA.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Transmisión de confianza y seguridad en la era covid-19**

- Jerarquía de necesidades del ser humano
- Sensación de vulnerabilidad, inseguridad y desconfianza
- Factores psicológicos ante una crisis sanitaria
- Hábitos de compra/venta en la era covid-9

- **Conocimiento de los distintos tipos de seguridades**

- Concepto de seguridad
- Necesidad de seguridad
- Tipos de seguridades
- Seguridad: las necesidades y métodos de compra

- **Conocimiento de la seguridad en España ante el covid-19**

- Los datos del mercado español
- El marketing de los productos nacionales
- Seguridad: oportunidades de mercado en España.

- **Preparación frente a los nuevos retos de la era covid-19**

- Construcción de burbujas de seguridad
 - Medidas sanitarias para la restauración
 - Oferta de confianza ante una crisis sanitaria
 - Espacios libres/free covid
 - Técnicas de recepción y atención al cliente en la era covid-19
- Uso de herramientas tecnológicas para la atención al cliente en la era post-covid19
- Aplicación de la dirección comercial y marketing estratégico aplicado a la era post-covid19 en la restauración

Habilidades de gestión, personales y sociales

- **Desarrollo de actitudes positivas hacia la innovación tecnológica y la comercialización on-line, siendo conscientes de sus utilidades y de las necesidades de actualización permanente.**

- **Planificación y organización de tareas como prevención de posibles problemas para su posterior resolución.**

- **Asimilación de la importancia de las nuevas técnicas de innovación como motor de futuras mejoras en el desarrollo del puesto de trabajo.**

- **Uso de habilidades de comunicación, motivación y creatividad siendo conscientes de sus utilidades para una mejora y crecimiento personal en el mundo laboral.**



CURSO CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**

CURSO CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

