

## SERVICIOS DE ATENCIÓN EN SALA



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** 260.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es ofrecer, desde la experiencia del formador, herramientas y detalles para generar un buen servicio con los clientes, ya que para el cliente el servicio lo es todo; algunas personas se mantienen yendo durante años a un mismo lugar justo por el buen trato, donde la comida/instalación pasa a un segundo plano.

En definitiva, en este taller hablaremos de satisfacer las necesidades, deseos y expectativas de los clientes es lo que asegura la permanencia de un restaurante/hotel en el mercado, no sin antes recalcar que el buen servicio lo es todo.

### CONTENIDOS

- 1.Introducción
- 2.Que es dirigir
  - Dirigir un restaurante implica una enorme responsabilidad que exige, ante todo, una gran capacidad de organización
- 3.Habilidades del director/a de sala
  - Planificar
  - Coordinar
  - Controlar
- 4.Funciones del director/a de sala
  - Comunicación Eficaz
  - El lenguaje verbal
  - El lenguaje no verbal
  - El Autocontrol
  - Tipos de clientes
  - Gestión de reclamaciones
- 5.Gestión de equipos
  - “Las ocho estrellas se consiguen creyendo en el éxito del trabajo en equipo, que es el que me hace a mí grande”. Martin Berasategui.
- 6.El servicio excelente
  - Se produce cuando todos funcionan como una orquesta, donde cada nota es importante, desde el fregaplatos hasta el chef principal, es por ello que todos cumplen con un orden y una disciplina que se repite día a día. ■ Conclusiones