

MANUAL DE PROCEDIMIENTO EN RESTAURACIÓN



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: 104.00€

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

OBJETIVOS

La necesidad de la uniformidad de criterios de respuesta en toda franquicia es amplia. Por ello nace el concepto de 'manual de procedimientos' con la intención de dar un punto de vista uniforme a semejantes problemas.

En sí, un manual de procedimientos, es una herramienta de calidad. Entiéndase pues como tal, y no como una biblia en la que todo el conocimiento se encuentra contenido. Cada uno de los que usen este manual deben siempre estudiar la mejora y la simplificación de las tareas para mejorar tanto la calidad del trabajo como la cantidad del mismo.

CONTENIDOS

EL PERSONAL DE LA CAFETERIA
PRESENCIA Y ESTETICA
EL HABLA. COMUNICACIÓN CON CLIENTES
ROMPER EL HIELO. LA PRESENTACIÓN
VENTA COMPLEMENTARIA
TRATAMIENTO DE OBJECIONES
EL SERVICIO AL CLIENTE
LA RECOGIDA DEL SERVICIO Y LIMPIEZA
PRESENCIA COLOCACION Y LIMPIEZA
ATENCION DE LA BARRA
GESTION DE SERVICIOS EN BARRA
LA CONTRABARRA: PRESENCIA Y COLOCACION, LA LIMPIEZA
LA CAJA: GESTION DE COBRO, PROCEDIMIENTO DE COBRO
LAS MESAS: ATENCION AL CLIENTE, LA LIMPIEZA DE LAS MESAS, SEGUIMIENTO DE CLIENTES EN MESA
LOS BAÑOS. LIMPIEZA
PROCEDIMIENTOS: LA APERTURA DEL LOCAL Y EL CIERRE, ARQUEO DE CAJA. RESUMEN DEL DIA
PEDIDOS A PROVEEDORES
LA PREPARACION DE REPOSTERIA
AMBIENTACION DEL LOCAL: TEMPERATURA Y AIRE ACONDICIONADO, LOS FUMADORES, LA MUSICA Y SUS HORAS