

EXCELENCIA EN EL SERVICIO F&B



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 7 h
Precio: Consultar

[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