

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTA14 CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso HOTA14 CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTA14 CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE el alumno 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LA ERA COVID-19

1. Jerarquía de necesidades del ser humano

2. Sensación de vulnerabilidad, inseguridad y desconfianza
3. Factores psicológicos ante una crisis sanitaria
4. Hábitos de compra/venta en la era covid-9

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE SEGURIDADES

1. Concepto de seguridad
2. Necesidad de seguridad
3. Tipos de seguridades
4. Seguridad: las necesidades y métodos de compra

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTO DE LA SEGURIDAD EN ESPAÑA ANTE EL COVID-19

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREPARACIÓN FRENTE A LOS NUEVOS RETOS DE LA ERA COVID-19

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es