

SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES. UF0688

SKU: EVOL-4899-iNO-B | **Categorías:** [Alojamiento](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#), [Turismo Rural](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE
PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales

Objetivos

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos del alojamiento rural, dentro del área profesional de agroturismo. Así, con el presente curso, se pretende aportar los conocimientos necesarios para el servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

1. La atención y el servicio.
2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3. Importancia de la percepción del cliente.
4. Finalidad de la calidad de servicio.
5. La fidelización del cliente.
6. Perfiles psicológicos de los clientes.
7. Objeciones durante el proceso de atención.
8. Reclamaciones y resoluciones.
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.



UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

1. La comunicación verbal: mensajes facilitados.
2. La comunicación no verbal.
3. La comunicación escrita.
4. Barreras de la comunicación.
5. La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

1. Elementos claves en la venta.
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
3. Fases de la Venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Montaje y adecuación de las instalaciones.
2. Disposición de la decoración y ambientación.
3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
4. Información gastronómica.
5. Servicio de alimentos y bebidas.
6. Descripción, aplicación y formalización de las comandas.
7. Seguimiento del servicio.
8. Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa.
9. Postservicio de alimentos y bebidas.
10. Supervisión de instalaciones y equipamiento.

