

CURSO EXPRÉS DE PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

Modalidad: Presencial

Duración: 4 horas

OBJETIVOS

Nos encontramos en un mundo donde el consumidor tiene infinitas posibilidades donde elegir por lo que se hace muy difícil destacar y que nos elijan como la mejor opción.

Hoy en día, o conseguimos crear la mejor experiencia para enamorar a nuestro potencial cliente y fidelizarlo, o estamos abocados a que la competencia o nuestro propio hastío acabe con nuestro negocio

Estamos convencidos de que conoces las claves básicas de tu trabajo. Además la experiencia es la mejor escuela. Pero, lo que quizás no sabes, es que ahora el cliente no se conforma con sólo comer un buen plato, o un sitio agradable, eso lo puede conseguir en muchos otros sitios.

¡El cliente espera mucho más!

El cliente espera ser tratado como un rey; quiere sentirse mimado y querido. Nuestro objetivo principal es hacerle sentir especial. Si conseguimos conectar con nuestro cliente a ese nivel, éstos caerán rendidos a tus pies, te serán fieles y como consecuencia, tus ingresos tendrán que aumentar inevitablemente.

Una parte muy importante para dar el mejor servicio a tu cliente es conocer las normas básicas del protocolo en la hostelería. Por desgracia, muy olvidado en un gran número de negocios. Este curso exprés, pretende condensar en 4 horas los puntos más importantes para que te conviertas en un mejor profesional de la hostelería.

Queremos conseguir los siguientes objetivos:

- Que tengas más seguridad en tu trabajo
- Que conozcas los tipos de clientes que existen y cómo llevarlos a tu terreno
- Que los clientes ignoren a tu competencia porque tú eres la mejor opción para ellos
- Mejorar el ambiente de trabajo

¿Quieres conocer más sobre nuestro curso? - <https://www.youtube.com/watch?v=EEehOCbv9fs>