

ADGD087PO EMPRENDER EN RESTAURACIÓN



250,00 € - 350,00 €

Este curso ADGD087PO EMPRENDER EN RESTAURACION le permitirá al alumno recibir una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Administración y Gestión. El curso ADGD087PO EMPRENDER EN RESTAURACION pretende aumentar las competencias del alumno a la hora de emprender en algún negocio relacionado con la restauración, así como su puesta en marcha.

Categorías: [Administración y Gestión](#), [Administración y Oficinas](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	100 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA.

1. Situación Socioeconómica.
2. Hostelería, Restauración, Colectividades.
3. La Producción de la Restauración.
4. Un Sector en transformación.
5. El Empleo en la Restauración.
6. Evolución Histórica.
7. El Nombre de Restauración.
8. Origen de los Restaurantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RESTAURACIÓN DEL SIGLO XXI.

1. Técnicas de Servicio imprescindibles en Restauración.
2. - Servicios tradicionales.
3. - Servicios especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INNOVACIÓN VERSUS CRISIS.

1. Definición de innovación.
2. Barreras para la innovación.
3. Innovar en Producción y Servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADAPTACIÓN COMO RETO.

1. La Dificultad del Equilibrio.

2. El empresario como impulsor.
3. La Franquicia.
4. ¿Y qué hay de la Calidad?
5. Atención al cliente.
6. - El Profesional de la Atención al Cliente.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS NUEVOS DESEMPEÑOS LABORALES.

1. Habilidades de Desarrollo Integral.
2. El papel de la Formación.
3. La comunicación.
4. - El Proceso de Comunicación.
5. - Atención Personal.
6. - Tipología de Clientes.
7. - Quejas y Reclamaciones.
8. Técnicas de Autocontrol.
9. La participación.
10. Reconocimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPETENCIAS PROFESIONALES.

1. Criterios a considerar según el nuevo diseño Regulatorio de la Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.
2. Beam Global Café y Discapacidad Intelectual.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CAPACITACIÓN.

1. Perfil formativo.
2. Perfil competencial.