

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



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración [20 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 |
| Precio | Particular, Empresa |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

