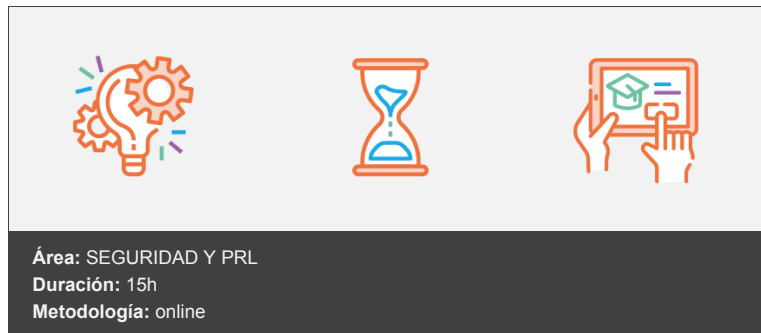


Gestión de negocio en hostelería ante la covid-19



Objetivos

A través de la presente acción formativa se capacitará a los gestores de hostelería y restauración para adecuar sus instalaciones, establecer medidas de seguridad que prevengan los contagios, optimizar los recursos humanos, materiales y económicos, así como estrategias que potencien la marca personal de su establecimiento mostrando su compromiso con la seguridad de sus clientes.

Contenidos y estructura del curso

1. ¿Qué es el coronavirus y cómo afecta a la hostelería y restauración?
2. Cómo adaptar mi negocio a la nueva situación con el COVID-19: adaptando mis instalaciones.
3. Cómo adaptar mi negocio a la nueva situación con el COVID-19: adaptando mis procesos.
4. Cómo adaptar mi negocio a la nueva situación con el COVID-19: adaptando mi servicio.
5. Protección de mi plantilla y mis clientes.
6. Restaurar y potenciar mi marca personal.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

