

La venta en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas en restaurante, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CONTENIDOS

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