

## Servicio de calidad desde el punto de vista del comensal

**Fecha: 09.05.2022 / Hora: 15:00-16:30**

### Objetivo y Grupo específico

- El objetivo de este curso es entender el servicio de calidad desde el punto de vista del comensal y actuar en el contexto de las expectativas del cliente
- El grupo específico del curso es el de los empleados de gastronomía que tienen contacto directo con los comensales



### Contenido:

1 capítulo:

- Introducción: objetivos, grupo específico, tendencias gastronómicas, características, elementos de calidad en el restaurante.

2 capítulo:

- Servicio de Calidad en el Restaurante: primer contacto, comedor, asiento, mise-en-place, menú, servicio, comida, bebida, personal

3 capítulo:

- Revisión final, cuestionarios/ listas de control online, certificado

### Más informaciones:

Duración del curso:	Una hora y 30 minutos aproximadamente
Plataforma:	Teams
Docente:	Alex Marinucci, Argentina
Cuota de inscripción:	29 USD, pago por Paypal
Inscripciones abiertas:	Hasta el 03.05.2022
Organizador:	German Hotel Institute, Berlín

[Formulario de inscripción](#)

Frank Höchsmann; Teléfono / WhatsApp: + 49 (0) 1749328450

[www.german-hotel-institute.de](http://www.german-hotel-institute.de)