

CURSO: JEFE DE SALA



OBJETIVOS

Planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar actividades que se realizan en la prestación de servicios de comida y/o bebida, coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el Departamento para conseguir el máximo nivel de calidad.

CONTENIDOS

- Gestión de equipos.
- Gestión Económico-financiera del Restaurante.
- Gestión de bodega
- Protocolo y Atención al Cliente.

DIRIGIDO A

Encargados o Jefes de Sala con inquietudes por diferenciarse en su servicio y ser excelente en la atención al cliente.

Nº HORAS

42 horas