

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS CASTELLÀ HOSTALERIA DIFERENTS NIVELLS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir, dar la bienvenida./ rebre, donar la benvinguda 2. Presentar información, aconsejar y recomendar. / presentar informació, aconsellar i recomanar. 3. Explicaciones e instrucciones. / explicacions i instruccions. 4. Tomar la comanda aperitivos. / prendre la comanda aperitius. 5. Tomar la comanda entrantes. / prendre la comanda entrants. 6. Tomar la comanda platos principales. / prendre la comanda plats principals. 7. Tomar la comanda postres. / prendre la comanda postres. 8. La prise de boissons commandes de table / prendre la comanda begudes. 9. En la cocina, Ingredientes. / A la cuina, Ingredients. 10. Vocabulario: Cosas que puedes encontrar en un restaurante. / Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant. 11. Cobros y pagos. / cobraments i pagaments. 12. Despedidas. / Comiat dels clients. 13. Indicar direcciones. / Donar indicacions. 14. Reclamaciones y disculpas./ reclamacions i disculpes. 15. Optimizar ventas. Fidelización del cliente. / Optimitzar vendes. Fidelització del client. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVAUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO CASTELLANO HOSTELERIA VARIOS NIVELES
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir, dar la bienvenida. 2. Presentar información, aconsejar y recomendar. 3. Explicaciones e instrucciones. 4. Tomar la comanda aperitivos. 5. Tomar la comanda entrantes. 6. Tomar la comanda platos principales. 7. Tomar la comanda postres. 8. Tomar la comanda bebidas. 9. En la cocina, Ingredientes. 10. Vocabulario: Cosas que puedes encontrar en un restaurante. 11. Cobros y pagos. 12. Despedidas. 13. Indicar direcciones. 14. Reclamaciones y disculpas. 15. Optimizar ventas. Fidelización del cliente. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona