

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

<b>TÍTOL</b>	CURS CATALÀ HOSTALERIA DIFERENTS NIVELLS
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebre, donar la benvinguda</li> <li>2. Presentar informar, aconsellar i recomanar.</li> <li>3. Explicacions i instruccions.</li> <li>4. Prendre la comanda aperitius.</li> <li>5. Prendre la comanda entrants.</li> <li>6. Prendre la comanda plats principals.</li> <li>7. Prendre la comanda postres.</li> <li>8. Prendre la comanda begudes.</li> <li>9. A la cuina, Ingredients.</li> <li>10. Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant.</li> <li>11. Cobraments i pagaments.</li> <li>12. Comiat dels clients.</li> <li>13. Donar indicacions.</li> <li>14. Reclamacions i disculpes.</li> <li>15. Optimitzar vendes. Fidelització del client.</li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
<b>SISTEMA D'AVAUACIÓ</b>	QÜESTIONARI: SI
<b>CERTIFICACIÓ</b>	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

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

<b>TÍTULO</b>	<b>CURSO CATALÁN HOSTELERIA VARIOS NIVELES</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Recibir, dar la bienvenida./ rebre, donar la benvinguda</li> <li><b>2.</b> Presentar información, aconsejar y recomendar. / presentar informació, aconsellar i recomanar.</li> <li><b>3.</b> Explicaciones e instrucciones. / explicacions i instruccions.</li> <li><b>4.</b> Tomar la comanda aperitivos. / prendre la comanda aperitius.</li> <li><b>5.</b> Tomar la comanda entrantes. / prendre la comanda entrants.</li> <li><b>6.</b> Tomar la comanda platos principales. / prendre la comanda plats principals.</li> <li><b>7.</b> Tomar la comanda postres. / prendre la comanda postres.</li> <li><b>8.</b> La prise de boissons commandes de table / prendre la comanda begudes.</li> <li><b>9.</b> En la cocina, Ingredientes. / A la cuina, Ingredients.</li> <li><b>10.</b> Vocabulario: Cosas que puedes encontrar en un restaurante. / Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant.</li> <li><b>11.</b> Cobros y pagos. / cobraments i pagaments.</li> <li><b>12.</b> Despedidas. / Comiat dels clients.</li> <li><b>13.</b> Indicar direcciones. / Donar indicacions.</li> <li><b>14.</b> Reclamaciones y disculpas./ reclamacions i disculpes.</li> <li><b>15.</b> Optimizar ventas. Fidelización del cliente. / Optimitzar vendes. Fidelització del client.</li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÀCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona