

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

<b>TÍTOL</b>	CURS FRANCÈS HOSTALERIA DIFERENTS NIVELLS
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS *</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réception des clients, l'accueil et l'assise / rebre, donar la benvinguda</li> <li>2. Présenter de l'information, de conseil et de recommander / presentar informació, aconsellar i recomanar.</li> <li>3. Expliquer et l'instruction: l'explication des plats et des boissons./ explicacions i instruccions.</li> <li>4. Prendre les commandes apéritif / prendre la comanda aperitius.</li> <li>5. Prendre les commandes entrées / prendre la comanda entrants.</li> <li>6. Prendre les commandes des plats principaux / prendre la comanda plats principals.</li> <li>7. Prendre les commandes des desserts / prendre la comanda postres.</li> <li>8. La prise de boissons commandes de table / prendre la comanda begudes.</li> <li>9. Lors de la cuisine. ingrédients / A la cuina, Ingredients.</li> <li>10. Vocabulaire. Choses que vous trouvez dans un restaurant / Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant.</li> <li>11. Les questions d'argent / cobraments i pagaments.</li> <li>12. Adieux-clients quittent / Comiat dels clients.</li> <li>13. Donner des directions à l'intérieur et à l'extérieur / Donar indicacions.</li> <li>14. Les plaintes et les excuses / reclamacions i disculpes.</li> <li>15. Optimiser les ventes. fidélisation de la clientèle / 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'AVUACIÓ</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>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	CURSO FRANCÉS HOSTELERIA VARIOS NIVELES
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓ</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réception des clients, l'accueil et l'assise / recibir, dar la bienvenida.</li> <li>2. Présenter de l'information, de conseil et de recommander / presentar informació, aconsejar y recomendar.</li> <li>3. Expliquer et l'instruction: l'explication des plats et des boissons / explicaciones e instrucciones.</li> <li>4. Prendre les commandes apéritif / tomar la comanda aperitivos.</li> <li>5. Prendre les commandes entrées / tomar la comanda entrantes.</li> <li>6. Prendre les commandes des plats principaux / tomar la comanda platos principales.</li> <li>7. Prendre les commandes des desserts / tomar la comanda postres.</li> <li>8. La prise de boissons commandes de table / tomar la comanda bebidas.</li> <li>9. Lors de la cuisine. ingrédients / En la cocina, Ingredientes.</li> <li>10. Vocabulaire. Choses que vous trouvez dans un restaurant. / Vocabulario: Cosas que puedes encontrar en un restaurante.</li> <li>11. Les questions d'argent / cobros y pagos.</li> <li>12. Adieux-clients quittent / Despedidas.</li> <li>13. Donner des directions à l'intérieur et à l'extérieur / Indicar direcciones.</li> <li>14. Les plaintes et les excuses / reclamaciones y disculpas.</li> <li>15. Optimiser les ventes. fidélisation de la clientèle / Optimizar ventas. Fidelización del cliente.</li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÀCTICAS
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓ</b>	CUESTIONARIO: SI
<b>CERTIFICACIÓ</b>	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona