

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS RUS HOSTALERIA DIFERENTS NIVELLS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS *	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прием клиентов, приветствуя и усаживая/ rebre, donar la benvinguda 2. Представляя информация, советы и рекомендации / presentar informació, aconsellar i recomanar. 3. Объясняя и инструктаж: объясняя блюдо и напитков./ explicacions i instruccions. 4. Прием заказов аперитивы / prendre la comanda aperitius. 5. Прием заказов стартеров / prendre la comanda entrants. 6. Прием заказов основные блюда / prendre la comanda plats principals. 7. Прием заказов десерты / prendre la comanda postres. 8. Прием заказов напитков таблицы / prendre la comanda begudes. 9. На кухне. Ингредиенты / A la cuina, Ingredients. 10. Упражнения. Вещи, которые вы найдете в ресторане / Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant. 11. денежные дела / cobraments i pagaments. 12. Прощание-клиенты уходят / Comiat dels clients. 13. Предоставление направления: внутри и снаружи / Donar indicacions. 14. Жалобы и извинений / reclamacions i disculpes. 15. Оптимизация продаж. лояльности клиентов / 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 RUSO HOSTELERIA VARIOS NIVELES
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прием клиентов, приветствуя и усаживая/ recibir, dar la bienvenida 2. Представляя информация, советы и рекомендации / presentar información, aconsejar y recomendar. 3. Объясняя и инструктаж: объясняя блюд и напитков./ explicaciones e instrucciones. 4. Прием заказов аперитивы / tomar la comanda aperitivos. 5. Прием заказов стартеров / tomar la comanda entrantes. 6. Прием заказов основные блюда / tomar la comanda platos principales. 7. Прием заказов десерты / tomar la comanda postres. 8. Прием заказов напитков таблицы / tomar la comanda bebidas. 9. На кухне. Ингредиенты / en la cocina, ingredientes. 10. Упражнения. Вещи, которые вы найдете в ресторане / Vocabulario. Cosas que puedes encontrar en un restaurant. 11. денежные дела / cobros y pagos. 12. Прощание-клиенты уходят / despedida del cliente 13. Предоставление направлениях: внутри и снаружи / Dar indicaciones. 14. Жалобы и извинений / reclamaciones y disculpas. 15. Оптимизация продаж. лояльности клиентов / Optimizar ventas. Fidelización del client. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÀCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona