

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería Identificar los sistemas y procesos de gestión comercial que mejor se adaptan a la actividad de bar-cafetería y a distintos niveles de producción.

Contenido

1. Gestión comercial: la estrategia de precios.
2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
4. Gestión y control de calidad: características peculiares.