

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** La venta en restauración

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas en restaurante, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

### Contenido

1. Elementos claves en la venta.
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
3. Fases de la venta.