

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.