

Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales (UF0688)

Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales (UF0688)

Duración: 40 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Atención al cliente en restauración.
1.1. La atención y el servicio:
1.1.1. Acogida y despedida del cliente.
1.1.2. La empatía.
1.2. La importancia de nuestra apariencia personal.
1.3. Importancia de la percepción del cliente.
1.4. Finalidad de la calidad de servicio.
1.5. La fidelización del cliente.
1.6. Perfiles psicológicos de los clientes:
1.6.1. Cliente lento
1.6.2. Cliente indiferente o distraído
1.6.3. Cliente reservado
1.6.4. Cliente dominante
1.6.5. Cliente indeciso
1.6.6. Cliente vanidoso
1.6.7. Cliente desconfiado
1.6.8. Cliente preciso
1.6.9. Cliente locuaz
1.6.10. Cliente impulsivo
1.7. Objeciones durante el proceso de atención.
1.8. Reclamaciones y resoluciones.
1.9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. La comunicación en restauración.
2.1. La comunicación verbal: mensajes facilitadotes.

© icaformación2026

2.2. La comunicación no verbal:
2.2.1. Gestos.
2.2.2. Contacto visual.
2.2.3. Valor de la sonrisa.
2.3. La comunicación escrita.
2.4. Barreras de la comunicación.
2.5. La comunicación en la atención telefónica.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. La venta en restauración
3.1. Elementos claves en la venta:
3.1.1. Personal.
3.1.2. Producto.
3.1.3. Cliente.
3.2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
3.3. Fases de la Venta.
3.3.1. Preventa.
3.3.2. Venta.
3.3.3. Postventa
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.
4.1. Montaje y adecuación de las instalaciones.
4.2. Disposición de la decoración y ambientación.
4.3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
4.4. Información gastronómica.
4.4.1. Terminología.
4.4.2. Cocina regional y de la zona donde se ubica el alojamiento.
4.4.3. Sugerencias.
4.5. Servicio de alimentos y bebidas.
4.5.1. Tipos de servicio.
4.5.1.1. Procesos.
4.5.1.2. Normas generales de actuación.
4.5.1.3. Técnicas de servicio.
4.6. Descripción, aplicación y formalización de las comandas.
4.7. Seguimiento del servicio.
4.8. Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa.
4.9. Postservicio de alimentos y bebidas.
4.9.1. Tipos de postservicios.
4.9.1.1. Procesos
4.9.1.2. Normas generales de actuación
4.9.1.3. Técnicas
4.10. Supervisión de instalaciones y equipamiento.

© icaformación2026