

Atención al cliente en hostelería

Atención al cliente en hostelería

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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:

1. El espíritu de la hospitalidad. Perfil personal. Perfil empresarial. Servicio. Recepcionista. Cultura. 2. Viajes y turismo: Socios de la hospitalidad. El marketing y la promoción de la hospitalidad, viajes y turismo. Los efectos de la hospitalidad. 3. Temas globales y hospitalidad. 4. Dinámica de la industria del alojamiento. Evolución de las instalaciones de alojamiento. Tipos de alojamiento. La industria por dentro. Marketing. Perfil de negocios. 5. Desarrollo del hotel. Perfil de negocios. Elegir el emplazamiento adecuado. Estudio de la viabilidad. Compromiso fiscal con el nuevo hotel. Diseño del hotel nuevo. 6. Explotación y funcionamiento del hotel. Estructura básica de dirección. Temas de dirección de recursos humanos. Cómo conseguir una explotación eficaz y rentable. 7. Conceptos modernos del servicio de restaurante, cafetería y bar. Actuales conceptos comerciales del servicio de restaurante. Tipos de restaurantes. La propiedad del restaurante. Servicios de comida. 8. Artes culinarias y explotación de los servicios de comidas. Planificación y desarrollo del menú. El ciclo de producción. Asuntos sociales. 9. Las bebidas. Los vinos. Licores. Bebidas de malta. Control de riesgos y responsabilidad legal con el licor. 10. Sectores especializados de la industria de la hospitalidad. Reuniones, convenciones y exposiciones. Perfil de negocios. 11. Las actividades de ocio y la hospitalidad. La gestión de los sectores del tiempo libre de la industria de la hospitalidad. Nuevos tipos de alojamiento. Clubes. Balnearios. Otros lugares. 12. Mirando al futuro. La tecnología y la innovación de la industria de la hospitalidad. La ética en la hospitalidad. 13. Forjando el éxito. Algunas habilidades básicas para el negocio. Consejos.

© icaformación2026