

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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

