



## Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

**Sku:** CT0384

**Horas:** 7

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Clientes y trato. 1.1. Tipos. 2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes. 2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes. Continuación 3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas. 3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas. Continuación 4. Normas de protocolo y de conducta e 24. 4. Normas de protocolo y de conducta e 24. Continuación 5. Interpretación de comportamientos básicos. 5.1. Tipologías. 5.2. Diferencias culturales. 6. Asesoramiento gastronómico especializado. 7. Protección de consumidores y usuarios. 7.1. Normativa aplicable en España. 7.2. Normativa aplicable en la Unión Europea. 8. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración. 8. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración. Continuación