



Venta de servicios en restauración

Sku: CT0410

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación y características de los servicios de restauración. 2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración. 3. Estudio y análisis del entorno. 4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo. 5. Estrategias para la fijación de precios. 5.1. Análisis de precios de la competencia. 5.2. Precio según valor percibido por el cliente. 5.3. Precio por penetración en el mercado. 5.4. Precio por prestigio. 5.5. Precio por descremación del mercado. 5.6. Precio por promoción. 5.7. Precio psicológico. 5.8. Precio en función del beneficio. 6. Tipos de servicios que se pueden ofertar.