



GESTIÓN DE BAR Y RESTAURANT EN TIEMPOS DE COVID-19

CURSO 100 % VIRTUAL - 10 y 12 de Agosto

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505

GESTIÓN DE BAR Y RESTAURANT EN TIEMPOS DE COVID-19

HORARIOS

Lunes 10 de Agosto: 19:00 - 22:00 PM

Miércoles 12 de Agosto: 19:00 - 22:00 PM

Total: 6 horas Reloj

TEMARIO

1. Inducción en Gestión de Alimentos y Bebidas
2. Segmentación de sectores y funciones
3. Costos
4. Gastos
5. Ingresos
6. Definiciones del Sector
7. Protocolos de Apertura
8. Atención al cliente Post Covid

CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación:

Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA

ServSafe Food Proteccion Manager Certification Examination - American National Standards Institute, ANSI

Strategic Management - International Business Management Institute, Alemania

Le Meridien Master Barista Foundation Training - Università del Caffè

Coaching - AXON TRAINING

Liderar, Comunicar y motivar equipos de trabajo - Universidad de Buenos Aires, UBA

Especialista en gastronomía y alta cocina, administración y producción gastronómica - Instituto Gastronómico Argentino

Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro hotelero

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurnt & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Argentina

Experiencia en docencia en materia - Argentact

Cafetería

Supervisor de alimentos y bebidas

Gestión de restaurantes

Auxiliar de bares

Gestión de Bares



CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma ZOOM

INVERSIÓN

- 200 Bs : Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 8 horas Académicas

INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente

Nº Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

AREAS DE EXPERIENCIA

- Bartender
- Bodeguero de restaurantes
- Gestión de la reputación Online (marketing digital)
- Optimización de social media (Marketing digital)
- Relaciones comerciales
- Twitter para hoteles (Marketing digital)
- Facebook Pages (Marketing digital)
- Liderazgo Programa de educación financiera
- Mandos medios
- Buenas practicas de manufactura
- Prevención de riesgos laborales en empresas gastronómicas
- Liderar, comunicar y motivar equipos de trabajo.

