


TIPS Y TÉCNICAS PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO

CLAVES DE CIERRE Y REAPERTURA DE BARES Y RESTAURANTES

Curso 100% Virtual - Inicio 19 de Octubre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



CLAVES DE CIERRE Y REAPERTURA DE BARES Y RESTAURANTES



HORARIOS

Martes 19 de octubre: 19:00 a 21:00

Miércoles 20 de octubre: 19:00 a 21:00

Jueves 21 de octubre: 19:00 a 21:00

Total: 6 horas reloj

BENEFICIOS

Curso corto con asesoramiento de un experto en el área, donde se te enseñará a descubrir cómo mejorar un cierre y/o reapertura de un negocio gastronómico con habilidades de liderazgo. Acción oportuna, ahorro de costos, reactivación a corto plazo.

PUNTOS A ABORDAR

1. Tips en gestión de merma en cierre.
- II. Estrategia de reapertura.
- III. Administración y finanzas para sostener el negocio.
- IV. Atención al cliente para el manejo de reclamos o no conformidades.



Todas las clases son en vivo por ZOOM. Cada clase en vivo quedará cargada en una carpeta en la nube. Podrás ver todo el contenido las veces que desees o descargar.

CURSO DIRIGIDO A:

Negocios de Comidas rápidas, cafeterías, bares, restaurantes, negocios familiares gastronómicos, patio de comidas, pizzerías, entre otros.

Profesionales bartender, personal de recepción, chef, operarios y todo aquel interesado en el área.



INVERSIÓN

-200 Bs: Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 8 horas académicas.

¡Inscríbete con el DESCUENTO CORPORATIVO!

Inscríbete con tu grupo de 3 o más amigos o colegas al precio de **150 Bs C/U** desde la plataforma de registros oficial:

1. Una vez realizado tu pago desde uno de los medios disponibles, guardar tu comprobante de pago con fecha y hora.
2. Ingresa a este enlace desde tu teléfono o computadora y registrate desde tu comodidad:

<https://registro.belcasbol.com/>

Plataforma habilitada para recepcionar tus datos las 24 horas del día.

MEDIOS DE PAGOS

a) Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.
Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683
NIT: 375983023



b) TIGO MONEY: 76070714



c) Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.
N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023



CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación: Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA, ServSafe Food Protection 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, Diplomado en Administración de Empresas, Lic. en Negocios Internacionales.

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

<https://www.belcasbol.com> | equipo@belcasbol.com | 3449953|78492505