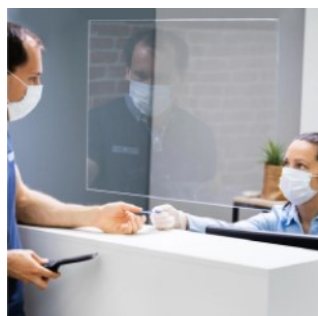




CURSO GRATUITO

TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTA01 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Alojamiento

Modalidad

Teleformación

Horas

30

Objetivos

Dotar a los trabajadores de la recepción de los establecimientos hosteleros de las habilidades para transmitir una imagen de seguridad que de tranquilidad al cliente frente al COVID-19.

Información

Curso gratuito, subvencionado 100 % por el Sepe Transmisión de confianza y seguridad sanitaria: la recepción y atención al cliente de 30 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido**0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR**

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post covid-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. CONOCIMIENTO DEL COVID-19 Y SU REPERCUSIÓN EN LA CRISIS DE CONFIANZA DEL SECTOR

- Vulnerabilidad, inseguridad y confianza.

2. ANÁLISIS DE NUEVOS HÁBITOS Y COMPORTAMIENTOS

- Aprovisamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Tipos de seguridades.
- La seguridad en España.

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DEL MARKETING DE LOS PRODUCTOS NACIONALES EN LA ERA POST COVID-19

- Herramientas tecnológicas para la atención al cliente.
- Dirección comercial y marketing estratégico en el comercio de productos turísticos en la etapa posterior a la pandemia.

4. CONSTRUCCIÓN DE BURBUJAS DE SEGURIDAD

- Medidas sanitarias para el comercio de productos turísticos.
- Espacios libres de Covid-19.

5. CONOCIMIENTO DE LAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS PARA LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA ERA COVID-19**6. APLICACIÓN DEL MARKETING ESTRATÉGICO EN LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA ERA COVID-19**