

Software de xestión de actividades hostaleiras en restauración

OBXECTIVOS

1. Organizar e supervisar os procesos de aprovisionamento como venda de bebidas e relación de servizos de alimentación, prestando asistencia técnica e ondo asesoramento e atención especial aos clientes.
2. Planificar establecementos, áreas, os departamentos de produción e servizos, e realizar o control da súa explotación.
3. Diseñar e comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecementos, áreas ou departamentos de restauración.

CONTIDOS

1. Introducción na hostalaría das novas tecnoloxías da información.
2. Creación e xerarquía de clasificación de artigos.
3. Aplicación práctica a través do programa de xestión.

1-4 de Setembro de 2014

lugar

CIFP Paseo das Pontes

horario

09:00 a 14:00 h

relatores

Óscar Prado Castro
Juan Roberto García Bouzas

asesores/organización

María Montserrat
Penelas-Cortés Bellas
Sabela Fernández Trelles

colabora

Roberto Bermejo