

**CERTUS**

**Certificación**

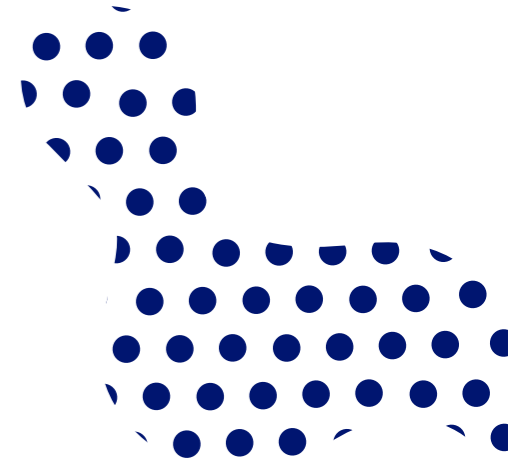
# **Marketing y Ventas para Restaurantes**

---

 **4 meses**

 **Online**





## Marketing y Ventas para Restaurantes

La certificación está diseñada para que los estudiantes puedan adquirir los conocimientos estratégicos, operativos y las habilidades necesarias para realizar un servicio óptimo, eficiente y eficaz en el sector de alimentos y bebidas. Se estudiarán los procedimientos a seguir para garantizar la correcta atención, desde la llegada al establecimiento hasta su salida de este.

Además, les permitirá conocer las técnicas claves para la venta y comunicación con el cliente, introduciendo al participante en las técnicas adecuadas para alcanzar la excelencia en el servicio de atención al cliente en los restaurantes.



**Duración:**  
**4 meses**



**128 horas**  
**académicas**

### ¿A quién está dirigido?

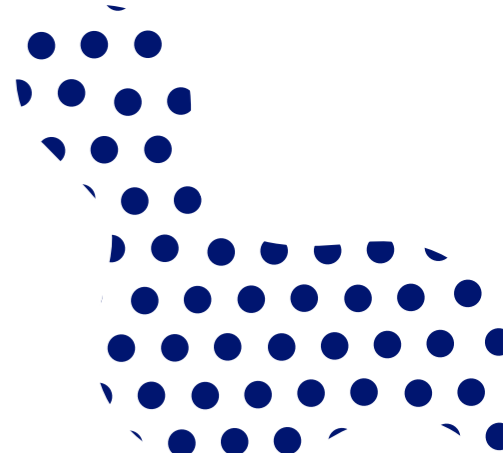


- Dirigido a todas aquellas personas que quieran aprender los fundamentos de la atención al cliente en el rubro de alimentos y bebidas.
- Profesionales que desean incursionar en el sector con un proyecto empresarial en restaurantes o negocios afines.
- Personas que incursionan en el sector de la hostelería y la restauración y que quieran ampliar sus conocimientos en el ámbito de la atención al cliente y gestión de restaurantes.

### ¿Qué certificado obtengo?



Certificado en **Marketing y Ventas para Restaurantes**  
a nombre de Certus



## Marketing y Ventas para Restaurantes

Módulo	Tema	Contenido
Módulo 1	El cliente como centro de la experiencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y análisis de los clientes potenciales.</li> <li>- Creación de una experiencia memorable para los clientes.</li> <li>- Gestión de la experiencia del cliente.</li> <li>- Entrenamiento y desarrollo de habilidades para el servicio al cliente.</li> <li>- Manejo de situaciones difíciles y solución de problemas.</li> <li>- Análisis de la satisfacción del cliente y mejora continua.</li> <li>- Perfil Psicológico del consumidor.</li> </ul>
Módulo 2	Atención al cliente en restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La atención al cliente: técnicas, procesos y calidad de servicio.</li> <li>- Perfil e imagen personal y profesional.</li> <li>- Protocolos de atención y buenas prácticas de manejo.</li> <li>- Fidelización del cliente y Experiencia al cliente (CX).</li> <li>- Objeciones durante el proceso de atención. Reclamaciones y resoluciones.</li> <li>- Derechos de los consumidores en el restaurante.</li> </ul>
Módulo 3	Técnicas de venta en restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La venta: Etapas, técnicas y estrategias de ventas en comercios de restaurantes.</li> <li>- Elementos claves en la venta: la carta y diseño comercial.</li> <li>- Herramientas avanzadas de venta (upselling y cross-selling).</li> <li>- Herramientas avanzadas de comunicación: marketing digital y presencia en redes sociales.</li> <li>- Catering: características y servicio de su oferta.</li> </ul>
Módulo 4	Marketing Gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de Marketing gastronómico</li> <li>- 7ps del marketing de servicio.</li> <li>- Tendencias de marketing Online que cambiarán el sector gastronómico.</li> <li>- Plan de marketing gastronómico.</li> </ul>
Módulo 5	Habilidades personales para la gestión en restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marca personal, reputación online.</li> <li>- Liderazgo y trabajo en equipo.</li> <li>- Inteligencia emocional, comunicación efectiva y relaciones interpersonales.</li> <li>- Negociación estratégica: impacto en la toma de decisiones eficaces.</li> <li>- Taller de storytelling.</li> </ul>

### Te acompañamos en tu ruta de aprendizaje



**¿Qué es meidei?** Un sistema digital de acompañamiento personalizado, que orienta al estudiante a resolver dudas de forma inmediata durante su programa de capacitación. Asimismo, el estudiante tendrá una guía permanente llamada Lucía y recibirá pistas o microcontenidos que mejorará su experiencia de aprendizaje.

### ¿Por qué elegir Certus?



Más de 27 años de experiencias



Clases en vivo que se quedan grabadas



Docentes expertos de primer nivel



Horarios flexibles



Material adicional para complementar tu aprendizaje