

El término calidad proviene del latín qualitas o qualitatis.

Por definición, la calidad se refiere a la capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas de una persona. En el ámbito empresarial, ésta debe de formar parte de la filosofía de la empresa y considerarla como parte de un proceso de mejora continua.

El servicio en un restaurante involucra la integración de elementos tangibles e intangibles para su existencia, los cuales son fundamentales conocer para poder desarrollar una oferta de servicio enfocada en satisfacer las necesidades del mercado y así definir los parámetros básicos a cumplir ofreciendo un servicio de calidad que cumpla con las expectativas del mismo.

Inicio: 2 de junio, 2021

Duración: 10 hrs.

Modalidad: Virtual

Con horario flexible

Asesoría de un tutor con experiencia profesional y académica

Sede:

Campus Virtual CESSA Universidad

Requisitos de inscripción:

Llenar la solicitud de admisión

(https://www.cessa.edu.my/proceso-admision-online)

 Enviar de manera electrónica la documentación correspondiente
 Hacer el pago de la inscripción

Requisitos para cursar el programa en línea:

· Contar con equipo de cómputo

· Conexión a internet de buena velocidad

· Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office

· Cuenta personal de correo electrónico

Constancia:

Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

Dirigido a:

Personas interesadas en conocer las herramientas necesarias en el servicio para aplicarlas a los procesos de planeación, operación, control, aseguramiento y mejora.

Objetivo general:

Identificar la importancia de los factores tangibles e intangibles que conforman el concepto de calidad en la industria de alimentos y bebidas, a través de herramientas usadas en los procesos de planeación, operación, control, aseguramiento y mejora.

Contenido del curso:

- · Calidad en las empresas restauranteras
- · Tangibilidad e intangibilidad del servicio a comensales
- · Herramientas de calidad para restaurantes
- · Controles internos de medición
- · Mejora continua

Tutor:

Oskar Palavicini

- · Licenciado en Administración Hotelera
- · Cuenta con una Maestría en Administración del Vino y un Master en Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Educación.
- · Gerente de caliadd para Hoteles Radisson International y responsable del departamento de calidad de la marca en México.

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Restaurant Management.

*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.



