

# Curso SERVICIO AL COMENSAL

## ONLINE

Los clientes y los comensales siempre están cambiando y en este momento entenderlo es fundamental pues esto requiere que la operación de un negocio restaurantero se enfoque en ofrecer una experiencia al comensal que busca una opción para salirse de la rutina, consentirse e incluso celebrar.

A partir de la expectativa que el cliente tiene cuando decide seleccionar el restaurante al cual va a asistir, los restaurantes debieran diseñar toda la experiencia de su cliente, enfocándose en el tipo de servicio que quiere ofrecer.

**Inicio:**  
23 de junio, 2021

**Duración:**  
10 hrs. a cursarse en 3 semanas

**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.mx/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 los elementos del servicio al comensal, así como para mejorar la atención que se le da a un cliente con el fin de lograr en este una experiencia agradable y satisfactoria.

### Objetivo general:

Distinguir la importancia de los elementos del servicio al comensal como parte fundamental en la calidad del servicio, aunado a la atención y la experiencia de éste en un negocio gastronómico.

### Contenido del curso:

- El servicio en restaurantes
- Tipos de servicio

### Tutor:

#### María Eugenia del Cueto Galán

- Licenciado en Hotelería
- Cuenta con una Maestría en Competencias Educativas
- Certificada como Somelier de Té.
- Consultora de restaurantes en el área de servicio y especializada en el diseño y actualización de cartas menús, así como en la creación de nuevos productos para estos negocios.

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Restaurant Management.

\*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.