

CURSO AVANZADO EN DIRECCIÓN DE SALA Y ATENCIÓN AL CLIENTE

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 17/02/2025 - 08/04/2025 Lun-Mar

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

El programa formativo más completo para convertirse en un **Profesional de Sala contemporáneo** en tan solo 2 meses.

Domina los productos y técnicas de servicio, **adquiere conocimientos en** psicología, gestión de equipos, experiencia de cliente, tecnología de la sala, comunicación y herramientas de venta.

Dirige la sala con confianza, optimizando los procesos y aportando valor al negocio y los clientes

Un programa intensivo, con **Máster Class** de referentes en sala y profesores expertos en las materias del programa de estudios, **visitas de aprendizaje y proyecto** fin de curso tutorizado.

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos avanzados sobre el **funcionamiento de la sala, técnicas de servicio y el servicio de distintos tipos de restaurante y sobre diferentes tipos de servicio**
- Desarrollar habilidades en **psicología del cliente**, interno y externo; así como técnicas de **comunicación verbal y no-verbal** dirigidas al incremento de las ventas del establecimiento y a la gestión de equipos.

- Conocer las principales **herramientas de diseño de servicios y diseño de experiencias** para la consecución de objetivos: calidad del servicio, satisfacción y fidelización de clientes.
- Adquirir conocimientos avanzados sobre **cervezas, cafés, coctelería, quesos y corte de jamón, vino y maridajes** con distintos productos para poder asesorar y satisfacer las necesidades de los clientes.
- Conocer las principales **herramientas tecnológicas** que se emplean en los servicios de sala modernos, así como buenas prácticas en el uso de las redes sociales.
- Adquirir habilidades en gestión orientadas a la **optimización de procesos, satisfacción del cliente y al aumento de la rentabilidad** del punto

DIRIGIDO A

El máster está dirigido a profesionales con el siguiente perfil:

- Titulados en Dirección de servicios de restauración, hostelería u otras disciplinas relacionadas.
- Profesionales de la sala como camareros, maîtres o jefes de sala y gerentes de restaurantes, que quieren evolucionar profesionalmente.
- Profesionales de la docencia que quieren estar al día de las últimas tendencias en el área de la sala y atención al cliente.

Se valorará positivamente que el estudiante cuente con experiencia previa como personal de sala y servicio en el restaurante de al menos 2 años.

PROGRAMA

El programa consta de 6 módulos + Proyecto Fin de Curso (10 ECTS)

1. El papel de la sala en el restaurante contemporáneo
2. Psicología y habilidades de comunicación aplicada a la sala
3. Diseño de servicios, experiencias y sensorialidad en la sala
4. Herramientas de gestión: mejorando la gestión integral de la sala
5. Los productos en el restaurante: inmersión en la cultura del vino, cerveza, cafés y coctelería y otros productos
6. La tecnología en la sala, una aproximación a la era digital

METODOLOGÍA

Disfrutarás de un **modelo educativo avanzado**, incorporando las más actuales metodologías, actualizado y adecuado al contexto actual, basado en el aprendizaje práctico y experiencial (learning by doing).

El estudiante tomará un papel protagonista en su propio proceso de aprendizaje y además de diferentes actividades de activación de conocimiento, trabajará en el desarrollo de diferentes retos creativos y pruebas prácticas que reflejarán el conocimiento adquirido en el día a día.

Sesiones presenciales

- Exposición teórica de temas previstos para la sesión.

- Análisis y reflexión participada de cada tema y ejercicios prácticos de aplicación a la sala y el servicio.
- Recaps y puesta en común de actividades de aprendizaje no presenciales de proyecto.
- Visitas de aprendizaje para conocer buenas prácticas.
- Sesiones de cata de vinos y maridajes, tiraje de cervezas, la ejecución del café perfecto, coctelería, etc.

Ante nuevos retos, **en Basque Culinary Center apostamos por nuevas soluciones adaptadas a los nuevos contextos**. Así, en este contexto COVID-19 hemos creado nuevos espacios digitales, previsto clases de refuerzo, implantado medidas de seguridad, adaptado nuestras instalaciones premium a las nuevas necesidades, reducido los aforos, etc. **Todo ello para que, pase lo que pase, consigas los objetivos de aprendizaje propuestos.**

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/as candidatos/as poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster responde a las necesidades e inquietudes formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas esta abierto hasta fin de plazas.

Te acompañamos en tu ilusión y te inspiramos con nuestra pasión por el mundo de la coctelería y gastronomía para lograr lo que te propongas.

¡Da el paso y prepárate para el futuro!

1 REALIZAR LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Realizar la inscripción online y hacer el pago de la tasa de inscripción .

Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El Curriculum Vitae
- 1 Foto tamaño carnet
- Fotocopia DNI o pasaporte
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de admisión **valorará los documentos de candidatura presentados para** confirmar que se cumple con los requisitos mínimos de formación y/o experiencia.

Si **el perfil es el idóneo** para realizar el curso, se citará a el/la candidato a una entrevista personal online y se le informará del proceso a seguir para **reservar una plaza en el curso**. De lo contrario, se indicarán los motivos y se procederá al reembolso de la tasa de inscripción

Aviso para estudiantes internacionales: Para realizar un programa formativo de una **duración total inferior a 3 meses no se requiere visado en la mayoría de los casos**. Si por nacionalidad se requiere

un visado([consulta el listado de países](#)), se deberá solicitar un visado tipo C para poder entrar en España. Para estas formaciones de corta duración, el/la estudiante deberá viajar con la documentación que acredite la matrícula en el curso y resguardo del seguro médico que cubra la duración total de su estancia en España.

Basque Culinary Center facilitará la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: cursos@bculinary.com

PRECIO

2.275€

Importe anual previsto para
2022-23

60 ECTS

Este importe se deberá abonar de manera fraccionada, así:

- 150€ a la presentación de la candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).
- El 40% del importe, es decir, 1.050€, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 1.575€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio del máster incluye:

- Material académico
- Visitas formativas (transporte a destino, gestión de visitas y alojamiento A/D)
- Seminarios y master class incluidas en el programa formativo
- Registro en la APP exclusiva para estudiantes de Basque Culinary Center
- Emisión y envío del título/diploma
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: [Bculinary Alumni](#)

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/direccion-de-sala-y-atencion-al-cliente>