

Servicio en Mesa y Bar con énfasis en Scrum – Metodologías ágiles

MODALIDAD PRESENCIAL

FECHA:

27 y 28 de junio/2024

LUGAR:

Hotel
Cosmos 100
Cl. 100 N° 19a-83

MODALIDAD:

Presencial

HORARIO:

8:00 a.m.
a 1:00 p.m.

INTENSIDAD

HORARIA:
10 horas,
impartidas
en dos sesiones
de 5 horas

DESCRIPCIÓN

Las metodologías ágiles permiten adaptar y mejorar la forma de trabajo a los objetivos de la organización, consiguiendo con las mismas mayor eficiencia y eficacia, en cada uno de los servicios dados en mesa y bar.

En esencia las metodologías ágiles consiguen gestionar y mejorar de forma autónoma y eficaz, las actividades laborales diarias reduciendo de esta manera los costos e incrementando la productividad y mejora continua.

OBJETIVO

Desarrollar habilidades y herramientas conceptuales y técnicas, para el correcto manejo y atención al cliente, de una forma eficiente y eficaz.

DIRIGIDO

Administradores, jefes de área, Capitán de meseros, Maître, Hostess, Barman, Meseros, Runner, Sommeliers, y profesionales encargados del servicio al cliente.

CONTENIDO

- Valores y principios ágiles
- Metodologías ágiles
- El Scrum y el servicio de mesa y bar
- Habilidades interpersonales enfatizadas en servicio
- Tamaño, estimación, planificación del servicio
- Planificación adaptativa – sprint de servicio
- Prevenir, identificar y resolver amenazas y problemas
- Gestión de riesgos en servicio
- Personalización de procesos
- Revisiones y retrospectivas y mejora continua

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

El participante adquirirá conocimientos en metodologías ágiles, las cuales le darán las herramientas necesarias para el correcto desarrollo en la atención al cliente, de igual manera comprenderá la importancia del cliente, optimizará el servicio, desarrollará habilidades de protocolo y técnicas de comunicación, estas competencias adquiridas se verán reflejadas en la eficiencia y eficacia del servicio

INSTRUCTORA

Lina Marisol Bermúdez Mayorga, profesional en gastronomía con énfasis en coctelera barrismo y enología. Docente universitario con amplia experiencia en la operación de negocios de alimentos y bebidas.

VALOR

Afiliados activos:
\$150.000
IVA incluido

Afiliados suspendidos:
\$170.000
IVA incluido

No afiliados:
\$220.000
IVA incluido

INSCRIPCIONES

1. Diligencie el formulario de inscripción en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/DZDRYz2wVt>
2. A su correo llegará la confirmación del cupo, junto con la prefectura y certificación bancaria.

COLOMBIA 
EL PAÍS DE LA BELLEZA