

# Curso de Gestión de negocio en hostelería ante el Covid-19

**Duración:** 15 horas      **Modalidad:** Online

**Precio bonificado:** 105 €

## Objetivos

A través de la presente acción formativa se capacitará a los gestores de hostelería y restauración para adecuar sus instalaciones, establecer medidas de seguridad que prevengan los contagios, optimizar los recursos humanos, materiales y económicos, así como estrategias que potencien la marca personal de su establecimiento mostrando su compromiso con la seguridad de sus clientes.

## Metodología

El proceso de enseñanza se lleva a cabo siguiendo una metodología de estudio online. A lo largo del desarrollo de la acción formativa podrás estar en contacto con los tutores del curso de forma permanente a través del teléfono y el e-mail. Estos serán quienes controlen tu progreso y evalúen tu aprendizaje.

La evaluación de este curso online está estructurada del siguiente modo:

- Autoevaluación de cada unidad o tema. Se lleva a cabo tras finalizar el estudio del mismo. No se enviará a tutoría para corregir.
- Evaluación final.

## Contenidos

1. Qué es el coronavirus y cómo afecta a la hostelería y la restauración.
2. Cómo adaptar mi negocio a la nueva situación con el Covid-19: Adaptación de instalaciones.
3. Cómo adaptar mi negocio a la nueva situación: Adaptación del servicio.
4. Protección de mi plantilla y clientes.
5. Restaurar y potenciar mi marca personal

**CONTÁCTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN**

**didactic@didacticformacion.com**

**TEL. 930 160 363**

**Didactic serveis de formació SCCL**  
C/ Tres Creus, 236 · Local D1 · 08203 Sabadell  
Tel.: 930.160.363 [didactic@didacticformacion.com](mailto:didactic@didacticformacion.com)