



Documento de presentación de un curso de unos 3000€ de Jefe de Sala de la Universidad de Alicante
https://www.protocoloimep.com/app/files_mf/1499246395Dossier_EMA_1718.pdf

- Conocer de manera integral el proceso de un servicio de restauración.
- Generar experiencias únicas a los clientes en el ámbito de la restauración a través del conocimiento de las reglas fundamentales de la organización de eventos.
- Descubrir el proceso de comunicación, estilos de comunicación y habilidades sociales aplicados a la relación entre maître-cliente.



Documento de apresentação de um curso de cerca de 3000 € de Chefe de Sala da Universidade de Alicante
https://www.protocoloimep.com/app/files_mf/1499246395Dossier_EMA_1718.pdf

- Conhecer de forma abrangente o processo de um serviço de restauração.
- Gerar experiências únicas para os clientes na área da restauração através do conhecimento das regras fundamentais da organização de eventos.
- Descubra o processo de comunicação, estilos de comunicação e habilidades sociais aplicadas ao relacionamento com o maitre.

"El proyecto 0254_SABOR_SUR_0_E, "LABORATORIO PARA LA INNOVACION EMPRESARIAL EN MERCADOS TRANSFRONTERIZOS DE ALIMENTACION Y HOSTELERIA" - cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POOTEP) 2014-2020, tiene por objetivo específico mejorar las condiciones necesarias y propias para la aparición de nuevas iniciativas empresariales. El coste total elegible del proyecto es de 1.210.319€, siendo la cofinanciación (FEDER) de 907.739,25€, y la tasa de cofinanciación del 75%."