

RESTAURANTE COVID FREE (60h)

Curso para adquirir los conocimientos necesarios para los autónomos, trabajadores y empresas de restauración en relación al Covid 19.

El curso se compone de videos explicativos, la forma más cómoda, sencilla y práctica para aprender. Contiene lecturas que complementan y amplían conocimientos, tests y tareas.

El curso trata de que la alumna/o aprenda todo lo relacionado con las normas higiénicas y de prevención del Covid 19, las necesarias reformas y rediseño de los espacios del bar o restaurante y también las acciones de marketing necesarias para atraer, aumentar y fidelizar a los clientes, así como estar preparados para posibles olas de epidemias venideras.



CONTENIDO DEL CURSO

INTRODUCCIÓN

1. Los nuevos paradigmas

PREVENCIÓN SANITARIA

2. Los coronavirus
3. Riesgos biológicos
4. Cadena de infección
5. Exposición al agente biológico
6. Huésped
7. Higiene de manos
8. Lavado, guantes y mascarillas
9. Desinfección del entorno
10. Medidas específicas
11. Medidas de higiene

12. Medidas para los trabajadores
 13. Maniobra de Heimlich
- Manual Restaurante Covid Free**
- Test**

DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

14. Planos
15. Mamparas y otros
16. El aire acondicionado
17. El ozono
18. Empresas de desinfección

MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

19. Aumentar y fidelizar clientes
20. Marketing gastronómico
21. Tripadvisor y otros sitios
22. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
23. Google My Business
24. Whatsapp
25. Facebook
26. Instagram
27. Youtube
28. Estrategia en redes sociales
29. La fan page
30. Facebook ads
31. Copywriting para facebook
32. Instagram para empresas

Tarea

Test