



Restauração

Restaurantes |

O selo é atribuído às empresas que frequentem todos os módulos destinados a cada setor. A empresa é que decide quem vai participar, podem ser pessoas diferentes da mesma empresa.

No fim de cada módulo, cada participante recebe um certificado individual da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo .
4H por semana com sessões online e visitas no final.

Simple, rápido e grátis.

É só clicar [aqui](#) até dia 26.



INÍCIO EM MARÇO

11 MÓDULOS

15 SESSÕES *

* número de sessões sujeito a confirmação

2H

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA

Sensibilizar os profissionais dos vários setores para os procedimentos de limpeza, higiene e medidas de prevenção e controlo da doença COVID-19. A adoção destas boas práticas vem reforçar a confiança dos clientes e dos parceiros de negócio, além de garantir uma retoma segura de todas as atividades.

4H

INICIAÇÃO AO MARKETING DIGITAL

Este módulo pretende, se forma sumária, fornecer aos formandos linhas orientadoras práticas e objetivas sobre os fundamentos de marketing digital que as empresas devem contemplar na sua estratégia de marketing.

8H

ATENDIMENTO E GESTÃO DE RECLAMAÇÕES

A importância do atendimento ao cliente rege-se pela necessidade de identificar, atrair, diferenciar e reter clientes. Boas técnicas de atendimento e gestão de reclamações garantem a boa reputação das empresas, a fidelização dos clientes, o aumento da procura, contribuindo para a boa imagem do destino.

12H

INGLÊS - ATENDIMENTO

Dotar os profissionais de competências discursivas básicas em inglês, adequando-as às diversas situações comunicativas próprias, ao nível do atendimento, seja na sua vertente oral ou escrita.

4H

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Garantir o desenvolvimento de procedimentos adequados para as boas práticas de higiene e segurança alimentar, de forma a obter um produto final seguro para o consumidor. Implementar as diversas orientações emitidas pela Direção-Geral da Saúde e a legislação atualmente em vigor, é imperativo para uma reabertura segura dos estabelecimentos.

8H

FERRAMENTAS DE MARKETING DIGITAL

As competências em marketing digital são essenciais para a competitividade das empresas em geral, e para os profissionais de turismo em particular. Este módulo, complementar ao de iniciação, aborda as principais ferramentas de marketing digital disponíveis para as empresas turísticas.

8H

INDICADORES DE GESTÃO NA HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Dar a conhecer os indicadores económicos e financeiros que permitam analisar a evolução e o desempenho de uma unidade hoteleira ou de restauração, através de uma diversidade de rácios de apoio à gestão e as suas implicações

4H

NOVAS TENDÊNCIAS EM GASTRONOMIA

Acompanhar aquilo que são as tendências de um mundo de consumidores mais global, mais atento, mais exigente e mais suscetível de ser intolerante a determinados nutrientes, e frequentador de um nível e admiração por determinados produtos e comportamentos.

4H

ENOGASTRONOMIA

Dar a conhecer aos participantes a importância da enogastronomia, enquanto produto turístico de excelência, através da aprendizagem das principais técnicas de harmonização entre vinhos e iguarias, bem como da importância da estruturação de uma boa carta de vinhos, fazendo a ponte com os vinhos locais (sub-região do Lima) e a gastronomia típica de Viana do Castelo.

4H

TURISMO SUSTENTÁVEL, ACESSÍVEL E INCLUSIVO

Dar a conhecer as principais orientações do Turismo de Portugal e estratégias municipais, para incentivar as empresas do setor turístico a introduzir boas práticas de sustentabilidade, acessibilidade e inclusão, aumentando a sua pegada ecológica e responsabilidade social.

2H

PONTOS DE INTERESSE TURÍSTICO

Desafiar os participantes a adotar o ponto de vista do turista e saberem identificar os principais atrativos de Viana do Castelo, nas suas mais diversas dimensões. Partilhar a história do território, conferindo uma narrativa simples capaz de ser contada por todos.



candidaturas aqui.

Simple, rápido e grátis.

Tem dúvidas?

Assista ao **Webinar dia 24/2 às 15h00 (clique aqui)**

ou contacte de 2ª a 6ª | 9h - 17h

tlf: 258 809 350 | sturismo@cm-viana-castelo.pt