



Experto en Marketing de Hostelería y Restauración

Código: 135455

Duración: 60.00 horas

Descripción

El entorno turístico y de restauración es muy competitivo, y el marketing es la vía para construir la diferenciación, para conocer y comprender mejor a nuestros clientes y finalmente crear productos-servicios turísticos más competitivos.

Este programa formativo persigue que los alumnos adquieran aquellas competencias que, en el ámbito de la comercialización de servicios de restauración, han quedado recogidas en la definición de la Cualificación Profesional: Dirección en Restauración y el Certificado de Profesionalidad Actividades de Venta. El objetivo genérico de la asignatura es facilitar al alumno/a los conocimientos de marketing, tanto teóricos como prácticos, aplicados al sector hotelero y de restauración.

Objetivos

- Aprender a analizar los procesos de información, asesoramiento y venta, y aplicar en ellos los procedimientos y las técnicas de atención al cliente y de comunicación adecuados, como elemento básico para el logro de los objetivos empresariales.
- Conocer las mejores técnicas para promocionar la oferta de restauración del establecimiento, despertando el interés de compra con el objetivos de atraer y/o fidelizar a la clientela.
- Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de restauración, aplicando técnicas de marketing.

MÓDULO. APLICACIÓN DEL MARKETING A LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD 1 - FUNDAMENTOS DEL MARKETING

- Introducción - La cocina
- Fundamentos del marketing
- Visión histórica del marketing
- Producto VS Servicio
- Marketing de servicios: Diferencias

UNIDAD 2 - SEGMENTACIÓN DEL MERCADO. EL MERCADO OBJETIVO

- Mercados y segmentos
- Influyentes en el consumidor
- Motivación
- Segmentación del mercado
- Tipos de Segmentación
- Mercado meta

UNIDAD 3 - EL MARKETING MIX. ELEMENTOS Y ESTRATEGIAS

- Marketing mix
- Posicionamiento
- ¿Cómo hacer que el cliente piense en mí?
- Producto
- Ciclo de vida del producto
- Política de precios
- Criterios de fijación de los precios
- Los modelos de fijación de precios
- Construcción de precios - Punto muerto
- Construcción de precios mediante márgenes
- Fijación de los precios en base a la competencia
- Fijación de precios en función de la demanda
- Definir un precio para un producto nuevo
- ¿Cuándo se puede alterar un precio?
- Estrategias de distribución
- Las 3 Ps del sector servicios

UNIDAD 4 - POLÍTICAS Y DIRECTRICES DEL MARKETING

- Diseñar una estrategia de marketing
- Políticas y estrategias

- Cadena de valor
- La competencia
- Fuerzas competitivas
- Estrategias competitivas
- DAFO

UNIDAD 5 - INFORMACIÓN DE MERCADO

- Investigación de Mercado
- El cuestionario
- Estudiar la Demanda en Casa

UNIDAD 6 - EL PLAN DE MARKETING

- Plan de Marketing

UNIDAD 7 - PLANIFICACIÓN DE MEDIOS

- Imagen e Identidad
- Promoción y Comunicación Mix
- Plan de Comunicación
- La Marca
- Características de la Marca
- Publicidad
- Las Relaciones Públicas

UNIDAD 8 - MARKETING DIRECTO. TÉCNICAS Y ARGUMENTARIOS

- Marketing Directo
- Venta Personal
- Argumentario
- Merchandising
- Promoción
- Customer Relationship Management
- Fidelización
- El Peligro de un Cliente Insatisfecho
- Trabajar En Entornos Digitales
- E-Marketing
- La Ley de Protección de Datos Personales

MÓDULO. PLANES DE PROMOCIÓN DE VENTA EN RESTAURACIÓN

UNIDAD 1 - LA PROMOCIÓN

- La promoción, elemento del marketing mix
- Métodos de promoción

- Públicos objetivo de la promoción
- Publicidad
- ¿Dónde hay que poner publicidad?
- Venta personal
- Relaciones públicas
- Instrumentos y acciones en las relaciones públicas
- Publicity
- Promoción de ventas

UNIDAD 2 - TÁCTICAS DE PROMOCIÓN DE VENTAS DE RESTAURACIÓN

- Bonus Pack
- Cupones
- Premios
- Juegos, concursos y sorteos
- Regalos
- Descuentos
- Reembolsos
- Sampling
- Las ofertas
- Eventos

UNIDAD 3 - GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE VENTAS

- Programas de venta continua
- Merchandising
- Publicidad en el lugar de venta
- Promociones por correo e internet
- Claves de toda promoción
- El promotor de ventas
- Incentivar a los vendedores
- Venta sugerida
- Temporalización de las acciones de promoción de ventas
- ¿Cómo gestionar una promoción de ventas?
- Calcular el coste de una promoción

UNIDAD 4 - GESTIÓN DE CLIENTES

- Calidad de servicio
- Fidelizar
- Diferenciar la relación con los distintos tipos de clientes
- Claves para diseñar un programa de fidelización
- Tratamiento de quejas
- Pasos adecuados para el manejo de quejas
- Segmentación de clientes en base a su potencial y rentabilidad
- La gestión de las relaciones con el cliente y las TIC

- Normativa Legal sobre Bases de Datos Personales (LOPD)
- ¿Cómo cumplir la LOPD?
- Marketing directo

MÓDULO. VENTAS EN LA RESTAURACIÓN

UNIDAD 1 - LA OFERTA GASTRONÓMICA

- Concepto y Tipos de Negocios de Restauración
- Food Service
- Restauracion Comercial
- QSR
- La Venta de Servicios
- Qué Vende un Restaurante
- Componentes Hard y Soft del Producto Restauración
- El Servicio como Componente del Producto Restauración
- Diseño de la Oferta de Productos
- La Carta Como Evidencia Fisica Del Producto
- Tipos de Servicios
- Criterios Tecnicos en la Elaboracion de la Carta
- Los Alimentos
- Alergias e Intolerancias Alimentarias
- Criterios Esteticos de Diseño de la Carta
- Criterios de Oportunidad en la Elaboracion de la Carta

UNIDAD 2 - FUENTES INFORMATIVAS. IDENTIFICACIÓN Y USO.

- Intuicion y Datos
- Fuentes de Informacion
- Indicadores de Gestión Internos
- Segmentacion del Mercado
- Los Gustos de la Clientela Internacional - Norteamericanos
- Los Gustos de la Clientela Internacional - Británicos
- Los Gustos de la Clientela Internacional - Franceses
- Los Gustos de la Clientela Internacional - Italianos
- Los Gustos de la Clientela Internacional - Alemanes
- El Concepto de Margen de Contribución
- Analizar los Consumos
- Configurar una Oferta desde Cero
- Analizar La Cartera de Productos

UNIDAD 3 - RESERVAR, VENDER, COBRAR

- Tipos y Canales de Reserva
- Argumentar La Venta
- Centrales de Reservas

- Gestionar las Expectativas durante las Reservas
- Gestión de la Capacidad
- El Canal de Venta en Servicios de Restauración
- Internet
- Franquicia
- Delivery
- Take Away
- Tipos de Cobro
- Ticket Restaurant

UNIDAD 4 - TARIFICAR LOS PRECIOS Y SUS CONDICIONES DE APLICACIÓN

- Criterios de Fijación de los Precios
- Los Costes
- ¿Precios y Platos son Adecuados?
- Ingeniería de Menus
- ¿Somos Caros o Baratos?
- Calcular el Precio de un Banquete
- Alteración de los Precios