



DISEÑA  
EXPERIENCIAS

CONSTRUYE  
EMOCIONES

WWW.PROCOLOIMEP.COM

900 901 683 | 673 608 297  
informate@protocoloimep.com



@protocoloimep



ONLINE | PRESENCIAL

TÍTULO DE  
ESPECIALIZACIÓN

EXPERTO



DIRECCIÓN DE SALA

PROCOLOIMEP.COM

## FORMACIÓN EXPERIENCIAL

El Experto en Dirección de Sala es un Título Propio del Instituto Mediterráneo de Estudios de Protocolo (IMEP) en colaboración con Gastrouni. Este curso de postgrado está orientado a profesionales que deseen mejorar su formación en el área de dirección de sala de Hotel o Restaurante, centrandose en sus esfuerzos académicos en la obtención de conocimientos y competencias específicas que les permitan mejorar profesionalmente y especializarse en los nuevos desafíos del sector.

Puedes estudiar el experto en la modalidad que más se adecúe a tus necesidades; **presencial** u **online**. Diferentes formas de estudiar un mismo curso con las mismas características, mismos docentes y mismo plan de estudios.

### HORARIO DE CLASES

Las clases en modalidad presencial se imparten en las aulas de IMEP en el centro de Alicante.

- Martes de 10h a 14h y de 16h a 19h.



**MÓDULO 1.** GESTIÓN ECONÓMICA EN SALA

**MÓDULO 2.** GESTIÓN DE OPERACIONES EN SALA

**MÓDULO 3.** GESTIÓN DE LOS RRHH EN SALA.

**MÓDULO 4.** MARKETING Y TECNOLOGÍA EN SALA.

**TFE.** TRABAJO FINAL: ELABORACIÓN DEL MANUAL DE OPERACIONES EN SALA.

### OBJETIVOS DEL CURSO

- Preparar al alumno para los servicios de sala de la restauración moderna y los retos a los que se enfrenta el sector.
- Aprender a gestionar con eficacia los servicios de sala, a crear y optimizar sus procesos y a controlar económicamente el departamento.
- Conocer y aplicar las herramientas tecnológicas en sala; organizativas, de reputación online y de marketing, tanto en punto de venta como en entornos digitales.
- Diseñar, gestionar y optimizar equipos de trabajo gracias a herramientas operativas, de control de gestión y de creación de equipos de alto rendimiento.
- Desarrollar capacidades en comunicación, psicología de cliente y equipo, inteligencia emocional, venta sugerida y gestión de crisis y conflictos.
- 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 y del customer journey map.

### REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder al curso se deberá cumplir con al menos, uno de los siguientes requisitos:

- Titulación Universitaria.
- Acreditar experiencia en el sector y realización de una entrevista con el Director de la titulación.



## BONIFICABLE



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

APRENDERÁS DE  
FORMA PRÁCTICA  
CON MASTERCLASS  
IMPARTIDAS  
POR REPUTADOS  
PROFESIONALES  
QUIENES A TRAVÉS  
DEL ESTUDIO DE  
CASO REFUERZAN  
LOS CONOCIMIENTOS  
ADQUIRIDOS EN LAS  
MATERIAS TRATADAS.

