

Red de Centros de Excelencia

NOMBRE DEL CENTRO:	CIFP San Cristóbal
SECTOR:	Hostelería
NOMBRE DEL CURSO:	Alfabetización sensorial aplicada a servicios de restauración. Creatividad e Innovación en Sala.
NÚMERO DE HORAS:	30 horas
FECHAS DEL CURSO:	2 al 6 de marzo 2026
MODALIDAD DEL CURSO:	Presencial
FECHAS DE INSCRIPCIÓN:	5 al 11 de febrero
ENLACE:	https://forms.gle/9ZwP8xYatseJ3WBS7
OTROS DATOS A CONSIDERAR:	OBJETIVOS: <ol style="list-style-type: none">1. Desarrollar competencias de innovación y creatividad aplicadas al servicio en sala.2. Analizar y aplicar herramientas sensoriales y didácticas para la transferencia de conocimientos en sala, servicio y atención al cliente.3. Fortalecer la experiencia del cliente desde la hospitalidad, explorando el rol del anfitrión flotante como figura clave en el servicio contemporáneo.4. Incorporar tendencias actuales y futuras en el mundo de las bebidas, como NoLo (sin alcohol/bajo alcohol), proxies, fermentación y nuevas categorías emergentes.5. Impulsar la excelencia en la atención al cliente a través de técnicas de comunicación, empatía y personalización.