Best Teacher





ÍNDICE

- 03 Quienes somos
- Nuestra visión y misión.
- 05 Formación bonificada en hotelería.
- 10 Formación bonificada en restauración.
- 14 Aeropuertos y otras empresas de transporte.
- 16 Agencias de viaje.
- 18 Organización de eventos.
- 20 Condiciones generales de venta.
- 21 Tarifas.



★ QUIÉNES SOMOS

Best Teacher es una empresa de formación especializada en ofrecer cursos de calidad a empleados del **sector turístico**.

Nuestra filosofía es ofrecer un training acorde a lo que los empleados necesitan y donde el aprendizaje se realiza de una forma práctica y exponiendo a los empleados en situaciones reales donde ellos tendrán que aplicar lo aprendido y hacer frente con la mejor eficacia y calidad exigida.

¿Por qué es importante impartir formación a los empleados?

El **sector turístico** se encuentra en plena revolución: El tipo de clientela no es la que era, las expectativas de los clientes no son lo que eran, y los medios de comunicarse y tecnología empleada ha sufrido un profundo cambio que exige que los equipos se actualicen y adapten a las nuevas exigencias del sector.

La atención y la calidad de servicio al cliente es fundamental ahorrar en costes y fidelizar a nuestros clientes. La formación ayudará a standarizar y optimizar procesos que ayudan a crear una mejor conexión entre el equipo, cero errores, mayor efectividad y mayor motivación del empleado que repercutirán de manera positiva en los objetivos de cualquier **empresa turística**.

Por eso, los cursos son impartidos por expertos y profesionales en activo, quien enseñará las mejores técnicas que les han hecho llegar lejos y la mejor metodología para anticipar situaciones reales a las que cualquier empleado del sector puede verse enfrentado.

★ NUESTRA VISIÓN

El sector turístico es un sector complejo y donde se relacionan muchos tipos de perfiles profesionales diferentes que a su vez deben estar bien conectados para que todos los engranajes funcionen. No hay estudios ni formación que esté adaptada realmente ya que el turismo o lo vives o nunca sabrás lo que supone. Hemos nacido para que los empleados nunca dejen de aprender, empoderarles de las mejores herramientas que pueden aplicar en su día a día y a mejorar así la rentabilidad de cualquier empresa del sector turístico.

★ NUESTRA MISIÓN

Delega en nosotros y ofrece a tus empleados un tiempo donde ellos puedan evolucionar, mejorar y retarse a ser mejor. La información es oro para poder anticipar y solucionar contratiempos. Queremos que aprendan y obtengan nuevos puntos de vista y hábitos para ser más **rentables y motivarles** a ser mejores asi como actualizarse ante los **nuevos retos** que se expone el sector.



★ FORMACIÓN BONIFICADA EN HOTELERÍA

Formación parte operativa.

- Estándares calidad lujo en hoteles (todos los departamentos) :

Procedimientos basados en los estándares impuestos por auditorías hoteleras del sector lujo donde los empleados pondrán en práctica y aprenderán las técnicas para ofrecer la mayor calidad de servicio.

- Curso de Mayordomía:

Todo lo que debe saber un mayordomo para ofrecer un servicio excelente y plantear diversas situaciones a las que se verá sometido y tendrá que dar solución. Un check-list imprescindible.

- Atención al cliente según la cultura (árabe, ruso, chino)

El client experience es una apreciación que depende también de la cultura. Tus empleados aprenderán cómo sorprender o actuar según la cultura del cliente. ¡Te sorprenderá!

- Prevención riesgos laborales

Aprenderán cómo prevenir y solucionar cualquier situación de riesgo ante un cliente o un mismo empleado. Curso obligatorio por ley.

- Idiomas: Inglés, francés, alemán, italiano, chino, ruso o árabe.

Cursos de idiomas totalmente prácticos enfocados en desenvolverse, comunicarse y aprender de una forma totalmente natural el idioma Profesores nativos o más de 5 años en el extranjero.

- Anticipación y Resolución de conflictos

Cómo gestionar y solucionar quejas de clientes es fundamental para poder hacer del error una gran virtud. Aprenderán una mezcla entre inteligencia emocional y efectividad con situaciones reales. Aprenderán cómo relacionarse mejor con su equipo, cómo comunicar y empatía para un mejor funcionamiento del hotel. Basado en las técnicas más efectivas del coaching. No les dejará indiferentes.

- Gestión de estrés:

Técnicas para hacerte con el control de situaciones de extremo estrés y cómo hacer que no afecte a la calidad del servicio y evitar bajas por enfermedad.

Marketing:

- Marketing online: Redes sociales

Mejora tu comunicación online y gana reputación a través de tus redes sociales. Cómo emplearlas, cómo comunicar y cómo hacer frente a los trols en la red.

- SEO, SEM

Si eres gerente o quieres formar a tu equipo para ser un perfecto marketero online, te enseñaremos todas las técnicas para aumentar las reservas a través de un buen posicionamiento Online.

- Ofimática para ahorrar horas de trabajo:

Word, Excel, Power pont, Access. Lo esencial para mejorar la efectividad y manejo del paquete office adaptado para lo que necesitas.

-Ventas: Técnicas de Venta

Aprende las 6 etapas imprescindibles del proceso de venta para obtener la mayor efectividad y un mayor retorno del tiempo invertido.

- Cómo Presentar y Hablar en Público

Técnicas para hablar en público y crear un mayor impacto. Se aprenderán todas las etapas desde lenguaje corporal, material y tipos de presentación. Impartido por experto en oratoria.





6

Dirección:

-Estrategias de liderazgo

Todas las técnicas para convertirte en un referente y saber delegar de manera inteligente. Desarrolla el talento de tu equipo y motívales a ser mejores.

- Inteligencia emocional

Técnicas basadas en el coaching para que las emociones no solo no sean barreras, sino, que bien gestionadas puedan ser oportunidades para mejorar tu productividad y comunicación con el equipo.

- Contabilidad hotelera

Curso para conocer y mejorar la rentabilidad de los diferentes servicios dentro del hotel.

- RRHH hotelería.

Cómo gestionar equipos y conocer más a fondo la gestión y condiciones de contratación en el sector turístico.

- Normas ISO y legislación.

Estándares de calidad exigidos según las diferentes normativas ISO para conseguir más reputación y aceptación de tu hotel.

- La nueva Ley de Protección de datos

Aprende a gestionar correctamente la nueva Ley de Protección de datos y estar actualizado antes las nuevas exigencias de la ley.





8 9

★ FORMACIÓN BONIFICADA RESTAURACIÓN

Parte operativa:

- El arte de servir

Técnicas para mejorar tanto la percepción cliente como la eficacia en el servicio. Aplicado a mesa, catering, bebidas o comida.

- Carné Manipulador de Alimentos.

Carné obligado por ley para el tratamiento de los diferentes productos e información sobre los procesos.

- Carné Alérgenos.

Carné obligado por ley para el conocimiento de los tipos de alimentos y alergias que pueden repercutir en el cliente.

- Curso Sumiller.

Completo curso sobre vinos y maridaje. Cómo presentarlos y cómo recomendar al cliente de una manera acertada. También cómo impartir catas de vinos.

- Cortador de Jamón

Completo curso sobre el arte de cortar jamón y cómo maridarlo según su tipo.

- Protocolo en la mesa

Técnicas básicas y avanzadas sobre el protocolo en la mesa, cómo sentar y cómo servir a los asistentes en una cena según la tipología de cena o evento

- Curso de Coctelerio

Curso donde se verán 5 tipos de cócteles para sorprender y aprender a realizar grandes creaciones.

- Curso de maître.

Curso técnico para aquellos empleados que han pasado de camarero a Maître, donde se les enseñará la parte más de gestión, facturación y organización de un equipo para un servicio excelente.

- Prevención riesgos laborales

Aprenderán cómo prevenir y solucionar cualquier situación de riesgo ante un cliente o un mismo empleado. Curso obligatorio por ley.

- Idiomos:

Inglés, francés, alemán, italiano, chino, ruso o árabe. Cursos de idiomas totalmente prácticos enfocados en desenvolverse, comunicarse y aprender de una forma totalmente natural el idioma del sector. Profesores nativos o más de 5 años en el extranjero.



Marketing:

- Marketing online:

Redes sociales para restaurantes, mejora tu comunicación online y gana reputación a través de tus redes sociales. Cómo emplearlas, cómo comunicar y cómo hacer frente a los trols en la red.

- SEO, SEM para posicionarte en internet

Si eres gerente o quieres formar a tu equipo para ser un perfecto marketero online, te enseñaremos todas las técnicas para aumentar las reservas a través de un buen posicionamiento Online.

- Ofimática para ahorrar horas de trabajo: Word, Excel, Power pont, Access

Lo esencial para mejorar la efectividad y manejo del paquete office adaptado para lo que necesitas.



Dirección:

- Estrategias de liderazgo.

Todas las técnicas para convertirte en un referente y saber delegar de manera inteligente. Desarrolla el talento de tu equipo y motívales a ser mejores.

- Inteligencia emocional

Técnicas basadas en el coaching para que las emociones no solo no sean barreras, sino, que bien gestionadas puedan ser oportunidades para mejorar tu productividad y comunicación con el equipo.

- Gestión de estrés

Técnicas para hacerte con el control de situaciones de extremo estrés y cómo hacer que no afecte a la calidad del servicio y evitar bajas por enfermedad.

- Contabilidad hotelera

Curso para conocer y mejorar la rentabilidad de los diferentes servicios dentro del hotel.

- RRHH en restauración

Cómo gestionar equipos y conocer más a fondo la gestión y condiciones de contratación en el sector turístico.

- Normas ISO y legislación

Estándares de calidad exigidos según las diferentes normativas ISO para conseguir más reputación y aceptación de tu restaurante.

- La nueva Ley de Protección de datos

Aprende a gestionar correctamente la nueva Ley de Protección de datos y estar actualizado antes las nuevas exigencias de la ley.

★ AEROPUERTOS Y OTRAS EMPRESAS DE TRANSPORTES

- Estándares de calidad en atención al cliente

Procedimientos basados en los estándares impuestos por auditorías de las empresas de transporte más reputadas del mundo donde los empleados pondrán en práctica y aprenderán las técnicas para ofrecer la mayor calidad de servicio.

- Resolución de conflictos

Técnicas basadas en el coaching para gestionar y aportar soluciones ante reclamaciones de clientes en diferentes situaciones.

- Idiomas : Inglés, francés, alemán, italiano, chino, ruso o árabe.

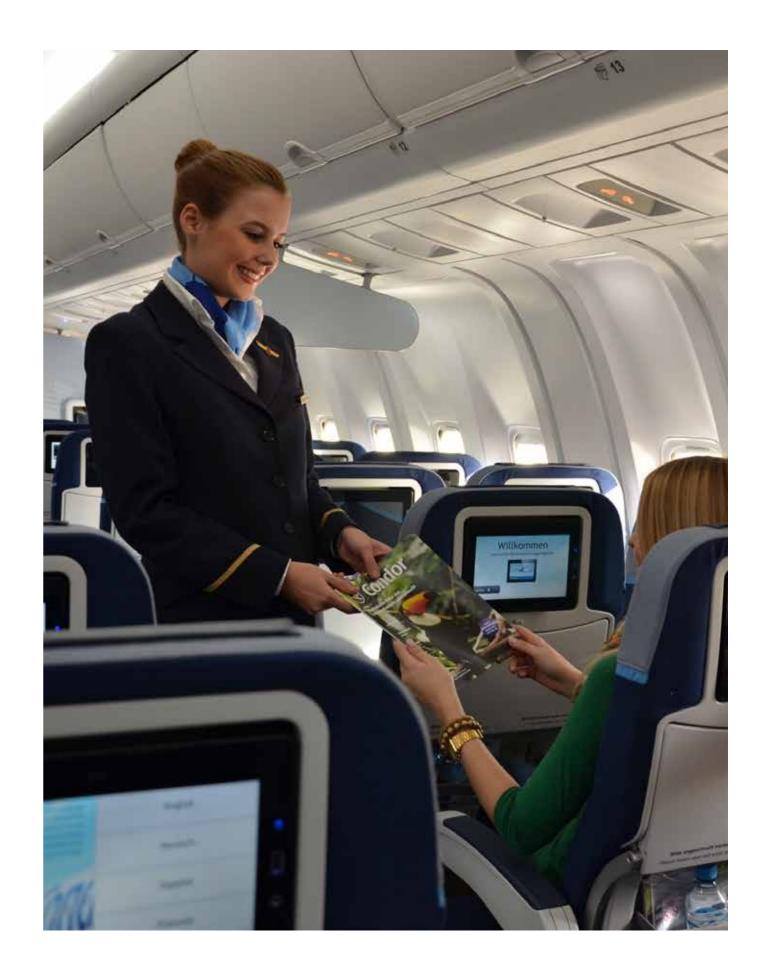
Cursos de idiomas totalmente prácticos enfocados en desenvolverse, comunicarse y aprender de una forma totalmente natural el idioma del sector. Profesores nativos o más de 5 años en el extranjero.

- Prevención de riesgos laborales

Aprenderán cómo prevenir y solucionar cualquier situación de riesgo ante un cliente o un mismo empleado. Curso obligatorio por ley.

-Ofimática para ahorrar horas de trabajo: Word, Excel, Power pont, access.

Lo esencial para mejorar la efectividad y manejo del paquete office adaptado para lo que necesitas.



* AGENCIAS DE VIAJES

- Estándares de calidad en atención al cliente

Procedimientos basados en los estándares impuestos por auditorías para la atención al cliente donde los empleados pondrán en práctica y aprenderán las técnicas para ofrecer la mayor calidad de servicio.

- Sistemas informáticos: SAP, AMADEUS

Profesinales que enseñan a sacar mejor rendimiento en el manejo de estas herramientas de gestión del sector.

- Resolución de conflictos

Técnicas basadas en el coaching para gestionar y aportar soluciones ante reclamaciones de clientes en diferentes situaciones.

- Idiomas : Inglés, francés, alemán, italiano, chino, ruso o árabe.

Cursos de idiomas totalmente prácticos enfocados en desenvolverse, comunicarse y aprender de una forma totalmente natural el idioma del sector. Profesores nativos o más de 5 años en el extranjero.

- Prevención de riesgos laborales

Aprenderán cómo prevenir y solucionar cualquier situación de riesgo ante un cliente o un mismo empleado. Curso obligatorio por ley.

- Marketing online: Redes sociales

Mejora tu comunicación online y gana reputación a través de tus redes sociales. Cómo emplearlas, cómo comunicar y cómo hacer frente a los trols en la red.

- SEO, SEM para posicionarte en internet

Si eres gerente o quieres formar a tu equipo para ser un perfecto marketero online, te enseñaremos todas las técnicas para aumentar las reservas a través de un buen posicionamiento Online.

- Ofimática para ahorrar horas de trabajo: Word, Excel, Power pont, Access.

Lo esencial para mejorar la efectividad y manejo del paquete office adaptado para lo que necesitas.

- Técnicas de Venta

Aprende las 6 etapas imprescindibles del proceso de venta para obtener la mayor efectividad y un mayor retorno del tiempo invertido.



★ ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- Organización de eventos

Tendencias y procedimientos para organizadores de eventos tanto de agencias como de venues.

- Seguridad en eventos

Ténicas de prevención y actuación ante cualquier imprevisto de diferentes índoles.

- Ofimática para ahorrar horas de trabajo: Word, Excel, Power pont, Access

Lo esencial para mejorar la efectividad y manejo del paquete office adaptado para lo que necesitas

- Idiomas : Inglés, francés, alemán, italiano, chino, ruso o árabe.

Cursos de idiomas totalmente prácticos enfocados en desenvolverse, comunicarse y aprender de una forma totalmente natural el idioma del sector. Profesores nativos o más de 5 años en el extranjero.

- Curso de azafatas de congresos

Técnicas y trucos que cualquier azafata debe saber. También información básica sobre los diferentes tipos de eventos y atención al cliente y proactividad.

- Curso para ser un camarero excelente.

Técnicas para hacer frente a cualquier servicio con extrema excelencia y conocer la información básica para cualquier servicio de forma que gane autonomía e imagen delante de un cliente.

- Prevención de Riesgos laborales.

Aprenderán cómo prevenir y solucionar cualquier situación de riesgo ante un cliente o un mismo empleado. Curso obligatorio por ley.

- Carné de Manipulador de alimentos.

Carné obligado por ley para el tratamiento de los diferentes productos e información sobre los procesos.



18

*CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- Formación presencial y online en toda España
- Nos desplazamos a la empresa
- Cursos a medida según las necesidades de la empresa
- Cursos impartidos por profesionales en activo
- Somos centro acreditado por FUNDAE, para tramitar la bonificación de la formación.



* TARIFAS

Formación One to One	1-20 h mensuales	Más de 20 h mensuales
Formador Junior	29 €/h	26,35 €/h
Formador Senior	32 €/h	29,10 €/H

Formación grupo

Formador Junior Formador Senior

1-20 n mensuales	Mas de 20 n mensuales
34 €/h	31 €/h
39,50 €/h	36 €/h

^{*} Las tarifas pueden sufrir variaciones por necesidades específicas de la formación.

Las tarifas incluyen;

- -Clases One to One válido para una o dos personas en el aula.
- Clases grupales: Válidas hasta 5 personas. Alta en seguridad social y seguros del formador.
- Traslado a la empresa.

Las Tarifas no incluyen:

- Gestión de la bonificación : +10% del coste total del curso.
- Materiales para el curso.
- Suplemento de 6€/h/persona para grupos a partir de 5 personas.



661 59 88 58



