Organización de estaciones de servicio (40 horas)



Categoría: Formación Profesional y Oficios
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/organizacion-de-estaciones-de-servicio-40-horas/

Objetivo

Curso gratuito de**Organización de Estaciones de Servicio de 40 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

TAREAS HABITUALES EN LA ESTACIÓN DE SERVICIOS

1.1. Introducción.

1.2. Objetivos.

1.3. Contenido.

1.3.1. Tareas referentes a la seguridad en las estaciones de servicios.

1.3.1.1. Gestión de los residuos.

1.3.1.2. Revisar constantemente el dinero que se tiene tanto en la caja registradora como el que lleva consigo el expendedor.

1.3.1.3. Vigilar constantemente el mostrador.

1.3.1.4. Recurrir frecuentemente al espejo de seguridad.

1.3.1.5. Revisar la caducidad de los productos.

1.3.1.6. Estar siempre alerta sobre el combustible con el que se está trabajando.

1.3.2. Tareas referentes a la imagen.

1.3.2.1. El surtido.

1.3.2.2. La implantación.

1.3.2.3. Los precios.

1.3.2.4. Ambiente.

1.3.2.5. Marketing.

1.3.3. Tareas relacionadas con la atención al cliente.

1.3.4. Tareas periódicas.

1.3.4.1. Revisiones del surtidor.

1.3.4.2. Revisiones de los tanques.

1.3.4.3. Revisiones de las máquinas de lavado.

1.3.4.4. Revisiones de la aspiradora.

TAREAS EN TIENDA

2.1. Introducción.

2.2. Objetivos.

2.3. Contenido.

2.3.1. El surtido en las tiendas de las estaciones de servicio.
2.3.1.1. Amplitud, profundidad y coherencia del surtido.
2.3.1.2. Tipos de compras.
2.3.2. La implantación.
2.3.2.1. El mobiliario de la tienda de las estaciones de servicio.
2.3.2.2. Diseño del lineal.
2.3.2.3. Reposición.
2.3.2.4. Precios.
2.3.3. El ambiente.
2.3.3.1. Las zonas de la tienda.
2.3.3.2. Los puntos calientes.
2.3.4. Marketing y publicidad.
2.3.4.1. La publicidad.
2.3.4.2. Las promociones.

VENDING Y FAST FOOD

3.1. Introducción.
3.2. Objetivos.
3.3.1. La tienda y el vending.
3.3.1.1. Tendencias europeas.
3.3.1.2. Tienda y vending en las estaciones de servicio españolas.
3.3.1.3. El vending.
3.3.2. El fast food o comida rápida en las estaciones de servicio.
3.3.2.1. El fast food en las estaciones de servicio.
3.3.2.2. El futuro del fast food.

IMAGEN DE LA ESTACIÓN DE SERVICIO

4.1. Introducción.
4.2. Objetivos.

4.3. Contenido.
4.3.1. Imagen del expendedor.
4.3.1.1. Aspecto personal.
4.3.1.2. Indumentaria.
4.3.2. La imagen de la estación de servicio.
4.3.2.1. La pista.
4.3.2.2. El edificio.
4.3.2.3. Alrededores.
4.3.2.4. Servicios de mantenimiento del vehículo.

RELACIÓN CON EL CLIENTE

5.1. Introducción.
5.2. Objetivos.
5.3. Contenido.
5.3.1. El cliente.
5.3.2. Los tipos de caracteres.
5.3.3. Observar al cliente.
5.3.4. Comunicarse con el cliente.
5.3.4.1. El sondeo
5.3.4.2. La escucha.
5.3.4.3. Las llamadas por teléfono.
5.3.5. Las quejas y las reclamaciones.
5.3.6. Finalizar los encuentros con los clientes.
5.3.7. El encuentro.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 40

- Unidades: 5