



GESTOR DE RUTA

OBJETIVOS

GENERALES

Comprender el concepto de "SERVICIO" en el Sector de la Distribución Automática y llevar a cabo la operativa de mantenimiento de manera eficiente, prestando especial atención sobre la atención al cliente.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Los asistentes a este curso tienen que desarrollar las habilidades necesarias para comprender el funcionamiento básico de los diferentes módulos que componen cualquier máquina de dispensación automática, especialmente las máquinas de Bebidas Calientes. Asimilar todas las tareas relacionadas con el Puesto de Trabajo de Gestor de Rutas. Así como la identificación con los objetivos de la compañía, especialmente en todo lo relacionado al concepto de servicio en relación al cliente, identificación de marca con la calidad en el servicio, y la búsqueda de la excelencia. Aprender los conceptos básicos sobre Manipulación de Alimentos e Higiene Personal.

DESTINATARIOS

Gestores de Ruta, Comerciales, Técnicos, cualquier persona interesada en conocer ampliar conocimientos.

FORMATO Y DURACIÓN

Formato: Presencial y Online

Duración: 7h en formato presencial y 18h en formato Online.

CONTENIDOS

Capítulo 1. Introducción al Vending.

Capítulo 2 Concepto de Servicio en el Vending

- Calidad del servicio ofrecido
- Identificación de la Marca con la Calidad ofrecido. Como podemos hacer mejor nuestro trabajo.
- El cliente y el usuario, objetivos de la calidad de nuestro trabajo

Capítulo 3 Ciclo Productivo

- Gestión diaria de un gestor de rutas.
- Operaciones de mantenimiento básicas.
- Procedimiento de carga de producto.
- Procedimiento de limpieza.
- Procedimiento de recaudación.

Capítulo 4 Máq. de Bebidas Calientes, Sist. Hidráulico y elementos más importantes.

- Como saber si el café está bueno o malo
- Como se hace un café, una bebida soluble o una infusión.
- incidencias más comunes.

Capítulo 5 La manipulación de alimentos para el Vending. Higiene personal.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Se realiza mediante una serie de cuestionarios on line o presenciales, basados en el contenido del curso. Los cuestionarios son evaluados por la misma plataforma y/o el tutor del curso. También hay que realizar un trabajo de fin de Curso y que evaluará el tutor. En algunos casos se puede complementar con exámenes presenciales



FORMADOR



Joan Gispert

En la actualidad, consultor y formador en TPC NetGrup, especializado en consultorías operativas y diseño e implementación de planes de formación.

Con anterioridad, Joan trabajó durante más de 25 años en la empresa de Vending Automatic S.L., como Director Técnico.

FORMACIÓN CERTIFICADA POR



¿Quieres bonificar tu formación?

Nosotros te ayudamos

