Publicado en Madrid el 11/10/2019

# La formación de camareros es esencial para generar una experiencia positiva en los turistas

**Grupo Lezama empezó con la Taberna del Alabardero hace más de 40 años. Desde este local se ha dado formación a miles de profesionales del sector de la hostelería que actualmente trabajan por toda España**

Para el grupo Lezama la formación es el punto de partida para crear profesionales de calidad para el sector de la hostelería. En España el turismo es una parte muy importante de la actividad económica. Los profesionales que atienden a estos turistas necesitan tener una formación actualizada, de calidad y personalizada. Para el Grupo Lezama siempre ha sido esencial poder tener profesionales con conocimientos precisos y a la última en la gestión de clientes.

Cualquier bar, restaurante, parador, es tan bueno como el profesional que atiende. Si el profesional no ofrece un servicio de calidad, no tiene un trato correcto, no sabe gestionar diferentes situaciones que se pueden dar con un cliente, la imagen del local en su conjunto se verá perjudicada.

Hoy en día y en parte potenciado por la redes sociales, la opinión de los clientes es crítica para el éxito de un local. Que los camareros sepan crear la mejor experiencia para los clientes es esencial para que los negocios de la hostelería puedan generar valor y riqueza.

Por todos estos motivos la Escuela de Hostelería de Madrid imparte un curso de tres meses de duración, presencial, exclusivo para 10 profesionales. El grupo es reducido para permitir una atención personalizada. El equipo que se forma en la escuela realiza practicas a diario en los establecimientos del grupo. Con estos componentes se asegura una formación de máxima calidad.

El grupo Lezama lleva más de 20 años dando formación a profesionales que quieren mejorar en su desempeño en el sector de la hostelería. Esta formación se imparte con un coste de matrícula que permite que la atención sea personalizada, poder realizar prácticas a diario en los establecimientos, y sobre todo, poder mantener una escuela de hostelería sostenible.

Formar al equipo de profesionales es una necesidad prioritaria para cualquier proyecto empresarial. En el sector de la hostelería, la oferta de la Escuela de la Hosteleria de Madrid está a la vanguardia en cuanto a metodología y formato.

**Datos de contacto:**
Escuela de Hostelería de Madrid
Calle Felipe V, 6 28013 · Madrid ESPAÑA
+34 679 62 62 98

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Restauración

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es