III CESAE BUSINESS&TOURISM SCHOOL

Nuestra misión es formar profesionales que respondan a las necesidades reales y actuales de las distintas áreas del Sector Turístico y Hotelero.

Nuestra metodología:

Como resultado de la experiencia en formación online, nuestra metodología es eminentemente práctica e interactiva, alternando el conocimiento teórico necesario con actividades grupales en nuestra plataforma de teleformación como los foros o talleres videoconferencia.

Opciones de formación:

Curso Upselling-Crosselling Mandos intermedios

Modalidad: Online

Duración: 75 horas

Dirigido a: Dirección, Subdirección, Administración, Mandos Intermedios, Segundos de Departamento.

Importe: 475 Euros (Importe 100% bonificable a través del crédito de formación del que disponen todas las empresas).

OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN UPSELLING-CROSSELLING

- Conocer las bases operativas para la optimización de los ingresos de un establecimiento hotelero.
- Aplicar el uso y el desarrollo de técnicas de Upselling y Crosselling en departamentos generadores de ingresos en establecimientos hoteleros.
- Analizar y valorar el impacto de estas practicas en la cuenta de resultado para rediseñar las estrategias de Upselling y Crosselling.

PROGRAMA

1. Incrementar los ingresos del hotel con técnicas de Upselling y Crosselling

- Aumentar los ingresos del hotel a través del Upselling y el Crosselling
 - Incremento de ventas y rentabilidad.
 - El beneficio a través del Upselling.
 - Aplicación del Crosselling.
- El análisis y evaluación previos del hotel
 - Establecer las pautas de uso de Upselling y Crosselling.
 - Identificar oportunidades de venta.
 - Desarrollar los productos y servicios asociados al Upselling y Crosselling.
- Conocer al cliente para identificar sus necesidades y preferencias
 - Segmentación de la demanda.
 - Reconocimiento efectivo del cliente.
 - Identificación de las necesidades y preferencias por cliente.
 - Análisis de la influencia del cliente en los ingresos.

Curso Upselling-Crosselling Personal Base

Modalidad: Online

Duración: 50 horas

Dirigido a: Departamento de Marketing y Ventas, Comercial, Reservas, Front Office, A&B.

Importe: 375 Euros (Importe 100% bonificable a través del crédito de formación del que disponen todas las empresas).

OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN UPSELLING-CROSSELLING

- Conocer las bases operativas para la optimización de los ingresos de un establecimiento hotelero.
- Aplicar el uso y el desarrollo de técnicas de Upselling y Crosselling en departamentos generadores de ingresos en establecimientos hoteleros.

PROGRAMA

- 1. Incrementar los ingresos del hotel con técnicas de Upselling y Crosselling
- Aumentar los ingresos del hotel a través del Upselling y el Crosselling
 - Incremento de ventas y rentabilidad.
 - El beneficio a través del Upselling.
 - Aplicación del Crosselling.
- El análisis y evaluación previos del hotel
 - Establecer las pautas de uso de Upselling y Crosselling.
 - Identificar oportunidades de venta.
- Desarrollar los productos y servicios asociados al Upselling y Crosselling.
- Conocer al cliente para identificar sus necesidades y preferencias
 - -Segmentación de la demanda.
 - Reconocimiento efectivo del cliente.
- Identificación de las necesidades y preferencias por cliente.
- -Análisis de la influencia del cliente en los ingresos.

Análisis del mercado y de la competencia del hotel

- Establecer el competitive set.
- Evaluar el entorno y el mercado.
- Adecuar la oferta del hotel a la situación del entorno.

Ejercicio práctico

2. Determinar la estrategia e implantar el sistema de Upselling y Crosselling

Implantar la estrategia en el departamento de restauración del hotel

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

• Aplicar el Upselling y Crosselling en reservas

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

Implementar un sistema de Upselling y Crosselling en Front Desk

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

Ejercicio práctico

3. Gestión, seguimiento y revisión del proceso de Upselling y Crosselling

• Gestión de la estrategia de Total Selling

- Definir y concretar los objetivos a alcanzar.
- Implicar y motivar al equipo.

Coordinar el sistema de Upselling y Crosselling entre los distintos departamentos

- Organizar los productos y servicios en cada momento y lugar.
- Controlar los productos y servicios ofrecidos.
- Detallar los productos y servicios contratados.

• Seguimiento de los resultados obtenidos

- Comparar resultados obtenidos con objetivos establecidos.
- Análisis del resultado por trabajador.
- Establecimiento de premios al personal.

• Retroalimentación del sistema de Upselling y Crosselling

- Análisis y evaluación de la situación de forma periódica.
- Readaptar estrategias al nuevo entorno.

Ejercicio práctico





• Análisis del mercado y de la competencia del hotel

- Establecer el competitive set.
- Evaluar el entorno y el mercado.
- -Adecuar la oferta del hotel a la situación del entorno.

Eiercicio práctico

2. Determinar la estrategia e implantar el sistema de Upselling y Crosselling

Implantar la estrategia en el departamento de restauración del hotel

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

• Aplicar el Upselling y Crosselling en reservas

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

Implementar un sistema de Upselling y Crosselling en front desk

- Determinar los productos y servicios.
- Establecer precios y suplementos.
- Identificar al cliente.
- Decidir el momento.

Ejercicio práctico





