**SERVICIO ALCLIENTE EN RESTAURANTES**

1. ¿Porque nacieron los restaurantes?
2. ¿Que son?
3. ¿Seria una buena área para que los licenciados en turismo se desempeñen?
4. ¿Que tiene que ver el turismo con la comida?
5. ¿Como se clasifican los restaurantes?
6. ¿Que normas se deben cumplir en un restaurante?
7. ¿Cual es la clave para que un negocio sea exitoso?
8. ¿Que se necesita para abrir un restaurante?
9. ¿Que es el servicio al cliente?
10. ¿Como puedes brindar un buen servicio a los clientes?

11) ¿Porque es importante el servicio al cliente en restaurantes?

12) ¿Cuales son las consecuencias del buen servicio al cliente?

13)¿ Cuales son las consecuencias del mal servicio en restaurantes?

14) ¿Que es lo que le llama la atención a las personas para ir a un restaurante?

15) ¿Que importancia tiene los restaurantes en México?