

Servicegrundlagen – das Know-how für Berufsneulinge und Seiteneinsteiger

Seminarinhalte:

- Service-Grundregeln
- Grundregeln Speisenservice
 - Richtige Trage- und Abräumtechnik bildet die Grundlage eines sicheren und niveauvollen Service
 - Mise en place
 - Grundregeln zum Eindecken
 - Besteckwahl und Anrichteweise
 - Verwendungsmöglichkeiten von Porzellan und Gläsern
 - Gedecke – vom einfachen zum erweiterten Gedeck
 - Serviettenformen als optisches Highlight
- Grundregeln Getränkeservice
 - Service von alkoholfreien Getränken und Heißgetränken
 - Weißweinservice, Rotweinservice, Sektservice
 - Service von Spirituosen
 - Getränke richtig temperiert und ausgeschenkt fördert den Verkauf

Zeit: 10.00 Uhr – 15.00Uhr

Ort: Hotel Dresden Domizil, Geblersstraße 6, 01139 Dresden

Referent: **Andra Becker – Querner,**
SAXONIA Fördergesellschaft mbH

Kosten:

Mitglieder DEHOGA Sachsen: 57,00 €

Nichtmitglieder: 82,00 €

Inkl. Imbiss, Tagungsunterlagen und Teilnahmebestätigung, zzgl. gesetzl. MwSt.

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Anmeldeschluss: 11.06.2018

Montag, 25. Juni 2018

Servicegrundlagen Teil II Service - Training

**Service-Training – für Berufsneulinge, Seiteneinsteiger und als Prüfungsvorbereitung Praxis
Restaurantfachfrau/ -mann**

Seminarinhalte:

- Bankettservice
- Verschiedene Servicearten und -kenntnisse
- Bankettablauf/Arbeitsorganisation
- Aufbau Festtafel und kaltes Büfett
- Gestaltung von Festtafeln

Zeit: 10.00 Uhr – 15.00 Uhr

Ort: Hotel Dresden Domizil, Geblerstraße 6, 01139 Dresden

Referenten: **Andra Becker – Querner,**
SAXONIA Fördergesellschaft mbH

Kosten:

Mitglieder DEHOGA Sachsen: 62,00 €

Nichtmitglieder: 87,00 €

Inkl. Imbiss, Tagungsunterlagen und Teilnahmebestätigung zzgl. gesetzl. MwSt.

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Anmeldeschluss: 18.06.2018