

Information

Seminar

Service-Training / Servicegrundlagen

Das Knowhow für Berufs- und Seiteneinsteiger

100 % Service am Gast: Der Gast steht im Mittelpunkt aller gastgeberischen Aufgaben, ihm gilt die volle Aufmerksamkeit und Konzentration. Und ihn gilt es zufrieden zu stellen. Denn nur zufriedene Gäste werden zu Stammgästen, geben positives Feedback in den sozialen Medien und berichten Freunden und Geschäftspartnern von ihren positiven Erfahrungen in Ihrem Haus. Schulen Sie daher Ihre Angestellten und profitieren Sie vom professionellen Service, Zusatzverkäufen und der Zufriedenheit Ihrer Gäste.

Zielgruppe

Aushilfen, Auszubildende, Berufsstarter, Quereinsteiger, Interessierte

Seminarinhalte

Grundregeln Speisenservice

- Trage- und Abräumtechniken
- Service mit Niveau
- Mise en Place
- Grundlagen des Eindeckens, Besteckwahl und Anrichteweise
- Porzellan und Gläser richtig einsetzen
- Das Gedeck – vom einfachen zum erweiterten Gedeck
- Serviettenformen als optisches Highlight

Grundregeln Getränkeservice

- Service von alkoholfreien und Heißgetränken
- Weißwein- Rotwein- und Sektservice, Service von Spirituosen
- Getränke richtig temperiert und ausgeschenkt fördern den Verkauf

Termin	Jeden ersten Montag im Monat
Dauer	10 bis 15 Uhr
Ort	Geschäftsstelle des DEHOGA Sachsen e.V., Tharandter Straße 5, 01159 Dresden (Seminarraum)
Ihre Investition	75 Euro zzgl. MwSt. (Nicht-Mitglieder zahlen 87 Euro zzgl. MwSt.)
Kontakt	Tina Müller SAXONIA Fördergesellschaft mbH Telefon: 0351 42 89 5 20 Mail: mueller@saxonia-gastgewerbe.de