



SZKOLENIE

GOŚCINNOŚĆ, JAKO WYZNACZNIK PROFESJONALNEJ OBSŁUGI W OBIEKTACH GASTRONOMICZNYCH **PROJEKT DLA GASTRONOMII**



Czas szkolenia: 6h, 30min przerwa na kawę

Cena 150 zł brutto, obejmuje: materiały szkoleniowe, konsultacje z trenerem, dyplom.

Metody szkoleniowe: ćwiczenia, praktyka, praca w grupach, rozmowa, rozwiązywanie problemów.

Program:

1. Wprowadzenie do szkolenia 3,5h

- a) Gastronomia jako branża usługowa.
- b) Czym jest gościnność.
- c) Budowa zaplecza gościnności – praca w grupach.
- d) Gościnność jak wyznacznik dobrej gastronomii.

2. Gościnny serwis 3h

- a) Relacja gość a klient.
- b) Typologia gościa.
- c) Gościnny serwis.
- d) Pierwsze kroki, czyli budowanie uśmiechu - ćwiczenia.
- e) Elementy serwisu.
- f) Dobór słów i jego znaczenie - ćwiczenia.
- g) Jak zmierzyć gościnność.

Decydując się na szkolenie, dowiesz się, jak zwiększyć zyski w Twojej gastronomii lub podwyższyć swoje wynagrodzenie i napiwki. Poznasz techniki, podwyższające standard obsługi, podniesiesz kwalifikacje. Dzięki tej inwestycji w siebie lub swoich pracowników zyskasz mierzalne efekty.

Sukces zaczyna się w głowie, pokażemy, jak łatwo możesz go osiągnąć.

Michał Nowak
Studio Smaku Traugutta 21 Poznań
665 451 656
michalnowak@studiosmaku.com

