



# SZKOLENIE KELNER HOTELOWY XXI-w.

Szkolenie dedykowane dla branży hotelowej

Czas trwania: 2 dni/ 16h

Lokalizacja: forma zamówienia usługi do hotelu

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

## PROGRAM

### Dzień I

*Teorie łączymy z praktyką 8h*

Hotelarstwo jako branża usługowa

Kategoryzacja hotelowa

Zawód kelner

Sylwetka kelnera

Serwis śniadaniowy

Serwis bankietowy

Serwis a'la carte

### Dzień II

*Teoria z praktyką 8 h*

Gościnność

Gastrofizyka

Podstawowa wiedza o kawie

Podstawowa wiedza o winie

Podstawowa wiedza o piwie

Cena 400 zł netto/os. , obejmuje: materiały szkoleniowe, konsultacje z trenerem, dyplom.

Dla firm współpracujących cena za 8 osób 1 500zł netto.

Decydując się na szkolenie swoich pracowników, podwyższysz standard obsługi w swoim hotelu.

Dzięki tej inwestycji zyskasz mierzalne efekty.

Michał Nowak - Studio Smaku - Traugutta 21 Poznań - 665 451 656 - [michalnowak@studiosmaku.com](mailto:michalnowak@studiosmaku.com)

