



hoteliershub.pl

## PROFESJONALNE SZKOLENIE KELNERSKIE

- Szkolenie przeznaczone dla pracowników restauracji oraz gastronomii hotelowej
  - Podstawy obsługi kelnerskiej
- Szkolenie jednodniowe (8h) prowadzone przez dwóch doświadczonych trenerów-praktyków

**1 999 zł netto + 23% VAT (grupa max. 12-osobowa)**

Szkolenie składa się z ośmiu modułów:

1. Stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym
2. Systemy i metody obsługi w zakładach gastronomicznych
3. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
4. Zanim przyjdą goście
5. Obsługa gości
6. Karty menu
7. Technika obsługi konsumenta przy podawaniu potraw
8. Technika obsługi konsumenta przy podawaniu napojów

Cele operacyjne szkolenia:

- Zdobyć umiejętności analizy poszczególnych stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym,
- Poznanie obowiązków personelu kelnerskiego,
- Zdobyć praktycznych umiejętności doboru niezbędnych elementów stroju i wyposażenia zawodowego kelnera,
- Poznanie systemów obsługi kelnerskiej,
- Opanowanie metod skutecznego postępowania podczas obsługi gości o różnych temperamentach,
- Poznanie metod obsługi,
- Zdobyć umiejętności wykazania wad i zalet metod serwowania potraw i napojów,
- Wzmocnienie praktycznych umiejętności doboru urządzeń, zastawy stołowej, bielizny oraz sprzętu serwisowego do podawania potraw i napojów,
- Opanowanie czynności związanych z obsługą gości,
- Poznanie metod opracowywania kart menu.