

Ortsgruppenkurs: 10 Tipps für Serviceprofis



Kurstitel 10 Tipps für Serviceprofis

Kurs-Nr.: 505

Die klassischen Servierregeln beherrscht man nach guter Einführung relativ schnell. Für den qualitätsbewussten Betrieb ist jedoch darüber hinaus die zwischenmenschliche Ebene Gast-Servicemitarbeiter sehr wichtig. Dieser Kurs zeigt anhand von Praxisbeispielen, wie das eigene Verhalten des Servicemitarbeiters auf den Gast wirkt und wie man den Gast für sich gewinnen kann.

Inhalte:

- Die „magischen Momente“ im Kontakt mit dem Gast
- Professionelles Aufnehmen der Bestellung und Kassieren
- Reklamationen vorbeugen
- Richtiges Kommunizieren bei Sonderwünschen

Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

Datum: Freitag, 9. März 2018

Dauer: 14.00 bis 18.00 Uhr

Ort: Boutique Hotel Miramonti, Hafling

Teilnahmegebühr: 30,00 Euro + 22% MwSt.