

Fit für den Service!

Servierkurs für Seiteneinsteiger, Aushilfskräfte & Azubis

Gastronomen und Hoteliers sind immer stärker auf Aushilfen angewiesen.

Deshalb ist es wichtig, dass gerade diese Mitarbeiter*innen fachlich geschult sind.

In unserem Servierkurs erlernen die Teilnehmer*innen die Service-Grundregeln sowie Trage- und Abräumtechniken.

Außerdem stehen Gläser-, Besteck- und Porzellankunde sowie das Auflegen von Tischdecken und kunstvolles Serviettenfalten auf dem Programm.

Inhaltsauszug:

- Serviergrundregeln
- Tische eindecken
- Trage- und Abräumtechniken
- A brechnen im Service
- praktisches Servieren im á la carte Menüservice
- Do's und Dont's in der Kommunikation



Kursnummer:	BNT50020
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 30.01.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 11.01.2023!