

## 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
- Abrechnen im Service
- praktisches Servieren im á la carte Menüservice
- Do's und Dont's in der Kommunikation

**Auch als Inhouseschulung - vor allem für Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!**



Kursnummer:	BOT40000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 28.01.2025 von 09:00 bis 16:30 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	175,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 10.01.2025!