

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Spezifische Merkmale von Veranstaltungen hinsichtlich Aufwand und Ausstattung (Bankett, Verkaufsveranstaltungen, Aktionen, Tagungen)
- Personaleinsatzplanung (Servicebrigade, Dienstpläne)
- Serviceablaufplanung (Servicebesprechung, Serviceablaufplan, Tafelorientierungsplan, Sitzplan)
- Menüangebot nach Art, Anlass und Umfang (klassische und moderne Speisefolge, Tagesmenüs, Festtagsmenüs, Menüs für besondere Anlässe, einfaches und erweitertes Menü)
- Getränkeangebot nach Art, Anlass und Umfang (Aperitifs, korrespondierende Getränke Digestifs, sonstige Getränke)
- Planungshilfen (Checklisten, Sitzplan, Raumplan, Dienstplan)
- Ablauforganisation
- Vorbereitungsarbeiten im Service (z. Bsp. Tisch- und Raumdeko)
- Vorbereitungen für Sonderveranstaltungen nach vorgegebenen Ablaufplan (Tafelformen, Tisch- und Raumdeko, medientechnische Raumausstattung, Büffet, Bühne, Tanzfläche)
- Arbeiten am warmen und kalten Büffet (Aufbau Speisen, Getränke, Dekoration)
- Arbeiten im Team
- Gästebetreuung (Empfangen und Platzieren, Gästewünsche, Beratung, Reklamationen)
- Verkaufs- und Veranstaltungsanalysen (Büffetabrechnung, Bonkontrolle, Verkaufskontrolle)

Dauer

80 U.-Stunden

Seminarnummer

GC-07

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640

✉

gastro.management@qcw.de