

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Ablauforganisation (Berücksichtigung betrieblicher Abläufe, Weitergabe der Bestellungen an Küche und Büffet)
- Erklärung des Speisen- und Getränkeangebots (Garnituren, Weinfachsprache, Kommunikationsregeln)
- Vorbereitungsarbeiten für den gehobenen Service (Bereithalten von Tischwäsche, Geschirr, Gläsern, Bestecken, Spezialbestecken, Tischgeräten, Tafelgeräten, Tischschmuck, Servietten)
- Vorbereitungsarbeiten für Frühstück, Mittag- und Abendessen planen
- für diverse Essenszeiten eindecken ausgehend von der Tischwäsche bis zu den Dekorationsgegenständen, Kontrolle der eingedeckten Tische
- Organisationspläne (Dienstpläne, Vertretungspläne, Reservierungspläne)
- Aufgabenverteilung (Servicebrigade, Arbeiten im Team)
- Fremdsprachliche Fachausdrücke
- Servierarten (im Frühstücksservice, A-la-carte-Service, Etagenservice)
- Rechnungserstellung und Kassieren (Präsentieren der Gastrechnung, Zahlungsarten, Zahlungsmittel, Gästerechnung erstellen, Mehrwertsteuer ermitteln, Gästerechnung überprüfen)

Dauer

40 U.-Stunden

Seminarnummer

GC-09

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640



gastro.management@qcw.de