

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant (Geschirr- und Besteckarten, Tafelgeräte, Arten von Tischwäsche, Serviettenformen)
- Einsatzmöglichkeiten von Geschirr, Bestecken Tafelgeräten, Tischwäsche
- Servieren und Ausheben (Speisen und Getränke)
- Menübesprechungen (Regeln für das Zusammenstellen von Speisefolgen, Anlass, Jahreszeit, korrespondierende Getränke)
- Erarbeitung von Serviceablaufplänen
- verschiedene Bonierungsarten (Bonbuch, Registrierkasse, EDVKassen)
- Gastrechnung (Erstellen der Gastrechnung, Umsatzsteuer Zahlungsarten, Zahlungsmittel)

Dauer

40 U.-Stunden

Seminarnummer

GC-10

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640



gastro.management@qcw.de