

FIT IM SERVICE I - BASISTRAINING -

PRAXISTRAINING & THEORETISCHE GRUNDLAGEN

Die Basistrainings sind speziell geeignet für Auszubildende, Aushilfen, Studenten und ungelernete Arbeitskräfte, um ihnen ein Basiswissen für die tägliche Arbeit im Service und beim Umgang mit Gästen zu vermitteln und um sie als (noch) ungelernete Kraft erfolgsversprechend im Restaurant einsetzen zu können.

Oft bleibt im täglichen Geschäft nicht die Zeit, ein **Grundwissen an Theorie und Praxis zu schaffen, welches für die Arbeit im Service eigentlich unerlässlich ist.**

Effektive Tragetechniken, richtiges Eindecken, das korrekte Auflegen der Tischwäsche sind ebenso Inhalte des Trainings wie eine einfache Getränke- und Speisenkunde.

Auf der Grundlage dieses Basistrainings und mit dem umfangreichen Schulungsmaterial werden die Teilnehmer/-innen auf die täglichen Aufgaben am Gast und das Mise-en-place vorbereitet.

Auszug aus den weiteren Seminarinhalten:

- Grundregeln im Service
- Hygieneregeln für das Material und Personal
- Tischdecken auflegen und Serviettenformen brechen
- Korrektes Eindecken von Bestecken und Gläsern
- Richtiges Vorlegen und Servieren
- Effektive Trage- und Abräumtechniken
- Produktpräsentation am Tisch
- Kleine Speisen- und Getränkekunde

Dauer: ca. 7 Stunden zzgl. Pausen (ca. 1 Stunde)

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Trainerin: Birte Nagel

Seminarunterlagen: Die Seminarinhalte werden auf CD-Rom und als Download zur Verfügung gestellt.



Birte Nagel Hotel- und Gastronomieberatung

Feisneckblick 8
17192 Waren (Müritz)

Tel: 03991 633 904
Mobil: 0173 70 46 235

Mail:
info@hogaberatung-nagel.de

Web:
www.hogaberatung-nagel.de

Neuigkeiten zu aktuellen
Themen und Informationen
finden Sie ebenfalls
bei facebook:

[https://www.facebook.com/
hogaberatungnagel/](https://www.facebook.com/hogaberatungnagel/)

**Ich kommuniziere
mit Herz.**

**Ich baue
auf Erfahrung.**

**Ich führe
mit Verstand.**