

Basic-Workshop: Qualifizierung im Service

Anwendung von Fachwissen für einen reibungslosen Service am Gast

Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Schwerpunkt: Fachpraxis und Service am Gast

Durch wiederholte praktische Übungen einschließlich Gästekontaktes sind Sie fit für alle Serviceaufgaben - von der Vorbereitung bis zur Gästeverabschiedung. Sie beherrschen die Grundsätze der Hygiene. Der umfangreiche Praxisteil dieses zweitägigen Seminars verankert das Wissen auch bei Einsteigern so gründlich, dass sie die wichtigsten Aufgaben im Service wirklich zuverlässig erfüllen können.

Inhalte

- Der Service: Vorbereitung, Einteilung und Abläufe
- Effizientes Arbeiten - in jeder Situation richtig agieren
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Restaurant
- Menü- und Buffetaufbau -Tische eindecken
- Sehr viele praktische Übungen und Gastkontakt

Referenten: Christa Mangold

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

03.11.2025, 09:00 Uhr - 04.11.2025, 17:00 Uhr, BW-25-106, Bad Überkingen

385,00 € Mitglieder

579,00 € Standard

oder

2 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie