

Essensausgabe perfekt inszenieren - Tipps für attraktive Speisenpräsentation

Produkte besser präsentieren und an allen Stationen professionell auftreten

Voraussetzung

Dieses Seminar ist ideal für erfahrene Fach- oder Führungskräfte, die ihre bestehenden Kenntnisse im Thema vertiefen und fortgeschrittene Techniken erlernen möchten. Es sind Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Dieses Seminar ist Teil des Fachbriefes Gemeinschaftsgastronomie

Mit dem erweiteren Wissen fällt Ihnen die attraktivere Gestaltung der Essensausgabe und des Self-Service-Bereiches leicht. Sie integrieren Front Cooking gekonnt in Ihren Arbeitsalltag. Effiziente Briefings bringen Spaß und Motivation in Ihr Team. Als Folge davon treten Ihre Mitarbeiter an allen Stationen souverän und professionell gegenüber Gästen auf.

Inhalte

- Anrichtetechniken für attraktive Teller
- Ästhetisches Arbeitsumfeld am Counter
- Gastorientiertes Verhalten, verkaufsfördernde Kommunikation
- Hochwertige und serviceorientierte Produktpräsentation
- Power-Briefings®: mit kurzen Briefings das Team einschwören

Referenten: Volker Böhm

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

199,00 € Mitglieder

299,00 € Standard

oder

1 Gutschein

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

14.11.2025, 09:00 Uhr, BW-25-139, Bad Überkingen

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie