

Service beim Buschenschank – die Grundlagen

Zielgruppe: BuschenschänkerInnen und MitarbeiterInnen beim Buschenschank, die mit Gästen in Kontakt kommen

Kursinhalt:

- Wie serviere ich richtig? Tipps fürs Tellertragen, grundlegende Servierregeln, richtiges Weinservice, richtiges Abräumen der Tische
- Wie spreche ich den Gast an? Umgang mit Gästen
- Die Mitarbeiter beim Buschenschank - Vermittlung von Leitbild und Identität des Betriebes durch ein gepflegtes Erscheinungsbild, passende Kleidung und Kompetenz
- Tipps und Tricks wie man mit gutem Service den Verkauf ankurbeln kann
- Übungen

TeilnehmerInnenzahl: 12 bis 16 Personen

Kursbeitrag: 30 Euro pro Person (Förderung bereits abgezogen, sonst 60 Euro)

Kursorte und –termine:

BBK Mistelbach: Freitag, 23. November 2012

Kursdauer: 9 bis 13 Uhr

Referent: Harald Wurm, Diplom Sommelier

Nähere Informationen: DI Christine Haghofer, Tel.: 05 0259 26501

Anmeldung: Referat Direktvermarktung, Martina Hermann, Tel.: 05 0259 26500