
Crashkurs „Arbeiten in der Gastronomie“

Description

Crashkurs „Arbeiten in der Gastronomie“

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie wird von Jahr zu Jahr immer größer. Schon seit längerem müssen daher Unternehmen zunehmend auf Quereinsteiger zurückgreifen, um den Betrieb am Laufen zu halten. Doch die neuen Mitarbeiter*innen müssen oftmals erst noch angelernt werden, um die berufstypischen Aufgaben eigenständig und sicher bewältigen zu können.

In unserem Crashkurs „Arbeiten in der Gastronomie“ vermitteln wir Ihren künftigen Mitarbeiter*innen notwendiges Rüstzeug für eine Tätigkeit im Café oder Restaurant.

- Wichtige rechtliche Grundlagen
- Gastronomische Fachvokabeln
- Hygiene in der Gastronomie
- Getränkelehre
- Speisen- und Menükunde
- Mise en place
- Servicearten
- Faltechniken Servietten
- Getränkeservice
- Besteck und Geschirr
- Richtig eindecken
- Tragetechniken
- Kommunikationssituationen mit dem Gast / Umgang mit Beschwerden
- Organisations- und Arbeitsabläufe

Dauer:

2 Wochen (80 Std.)

Tagessatz: 145,00 €

Dozenten:

Bianca Starck

Sandra Lembke

Ort:

TFA-Akademie GmbH, Nonnenhofer Straße 24/26, Neubrandenburg

Teilnehmeranzahl:

min. 8 Teilnehmer