

Seminar "Arbeiten im Restaurant: Mit Struktur vom Mise en Place zum Verkauf" für Hoteliers und Gastronomen

Dieses Seminar ist nur noch als **INHOUSE-Schulung** oder **Ganztags-Webinar** buchbar! Beides auf Anfrage!

Beschreibung des Seminars

Zielgruppe:

Das Seminar „Restaurant: Vom Mise en Place zum Verkauf“ richtet sich an alle Mitarbeiter/-innen im Service. Von den Auszubildenden, festen Mitarbeitern, bis hin zu den Aushilfen.

- Auszubildende und Berufsanfänger in der Hotellerie und Gastronomie
- Mitarbeiter/-innen im Service
- Aushilfen im Service

Für den optimalen Lernerfolg ist die Teilnehmerzahl auf 15 begrenzt.

Inhalte: siehe AGENDA hier bei der **INHOUSE-Schulung!**

Weitere Informationen zum Referenten Jan Schmidt-Gehring

Seminar - Agenda für das Seminar

Dieses Seminar ist nur noch als **INHOUSE-Schulung** oder **Ganztags-Webinar** buchbar! Beides auf Anfrage!

Während des interaktiven Seminars sind Diskussionen und Gesprächsrunden mit den Branchen-Kollegen und des Referenten ausdrücklich gewünscht.

Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.

Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!