

## Exzellenter Umgang mit Gästen - Servicekräfteseminar



### Bedienen oder Abfertigen

Das beste Essen schmeckt nur halb so gut, wenn der Service mangelhaft ist. Restaurantservice geht weit über das bloße Transportieren der Speisen und die Abrechnung hinaus. Wie baut man fachlich korrekt eine Tafel auf, wie werden Servietten ansprechend und schnell gefaltet und wie tritt man dem Gast gegenüber? Diese und viele weitere Themengebiete werden in diesem Serviceseminar behandelt. Runden Sie ihr fachliches Können in der Küche mit dem perfekten Service am Gast ab. Ideal eignet sich dieser Lehrgang als Aufbauseminar zum Kochtraining, welches in unserem Leistungskatalog ebenfalls angeboten wird. Bereiten Sie Ihren Gästen ein unvergeßliches gastronomisches Erlebnis.

**Aus dem Inhalt:**

- Serviceanspruch, -begriff
- Vorgaben an Tischstrukturen
- Serviettenkunde
- Annoncierung und Abrechnung
- Transporttechniken, Servieren

*„Ich kann, weil ich will, was ich muß.“*  
Immanuel Kant

