



# SZKOLENIE

PAKIET SERVICE

====

**Analiza pracy Kelnerów i Obsługi Klienta**

**Szkolenie sprzedażowe w zakresie Food & Beverage**

**Storytelling**

**Food Pairing**

**Szkolenie w zakresie podstawowej wiedzy o winie**

**Etykieta Kelnerska / Sommelierska**

**Optymalizacja grafiku pracy**

**Usprawnienie organizacji i komunikacji na poziomie Kuchnia/Sala**

**Rozwiązywanie konfliktów i trudnych sytuacji z klientami**

**Organizacja prac porządkowych na Sali**

**Optymalizacja pracy kelnerskiej - podział na sekcje / przyjmowanie zamówień**

**Optymalizacja przestrzeni magazynowych i doradztwo w zakresie przechowywania alkoholi**

**Optymalizacja procesu zamówień  
Napoje/Alkohole/Produkty suche**

**Pozyskiwanie informacji od klientów i późniejsze ich użycie w celu zwiększenia wydajności pracy**

