

Бизнес-тренинг | Стандартизация обслуживания гостя в ресторане

Тренинг рассчитан на официантов, барменов, метрдотелей, супервайзеров ресторана.

Цели и задачи бизнес-тренинга:

- разработать стандарты обслуживания гостя, описывающие основные этапы взаимодействия официанта с гостем;
- способствовать созданию единого стиля в том, как сотрудники ресторана приветствуют гостя, презентуют меню, подтверждают заказ и т.д.;
- дать персоналу точное понимание того, чего ожидает от них руководство с точки зрения обслуживания гостя;
- улучшить качество сервиса в ресторане.

Продолжительность бизнес-тренинга – 8 часов (1 или 2 дня)

Посмотреть другие [бизнес тренинги и семинары](#)