

Restaurangbranschens utbildningspartner för yrkesverksamma!

Barteknik *Två helspäckade dagar!*

Baren - en guldkalv i företaget!

Maximerad vinst med utbildad personal.

Här kommer du att få träffa en oerhört duktig och inspirerande kursledare med lång erfarenhet och glimten i ögat. Han är ett namn i branschen och utvecklar ständigt nya idéer och koncept. Under två dagar jobbar ni aktivt med drinkblandning, produktkunskap, barekonomi, allmän barkunskap, alkohollagen och gästpsykologi samt kundservice.

Utbildad medveten barpersonal arbetar i och med baren som om det vore ett eget företag i företaget.

Med god arbetsteknik och ekonomiskt tänkande, kryddat med inspiration och kreativitet att skapa attraktiva dryckesprogram och nyheter, är baren en guldkalv.

I denna kurs belyser vi vikten av att alla funktioner i baren samspelar och har en betydande roll för resultatet.



Utbildningen består av två heldagar

Ingår:
Kursdokumentation
Kursmapp
Lunch + fika
Diplom vid avslutad kurs.

Kallelse:
Skickas per post senast
2 v. innan kursstart.

Betalning:
Sker mot faktura och ska vara
betald senast 2 v. innan
kursstart.

Avbokning:
7-14 dagar innan kursstart
debiteras 75% av kursavgiften.

3 dagar eller mindre innan
kursstart debiteras 100%.

Anmäld deltagare har vid
frånvaro rätt att skicka annan
person/ersättare till anmänt
utbildningstillfälle.

Pris: 4450 exkl moms

INNEHÅLL

- Regler, vett och etikett i baren
- Utrustning
- Arbetsteknik
- Aktuella drinkar
- Menytänkande
- Workshop-övningar
- Praktisk drinkblandning
- Klassiska drinkar
- Trendiga och aktuella drinkar
- Smak och doft
- Drinkblandning i workshop
- Ekonomi & Försäljningsteknik
- Kostnadskalkylerig
- Gästpsykologi
- Kvalitetssäkring