

Restaurangbranschens utbildningspartner för yrkesverksamma!

# Serveringsteknik

Servering är så *Det är du som ger kunden upplevelsen!*  
mycket service och SÄLJ!

En av Svergies bästa kursledare i ämnet kommer under en heldag att se till att du får en ordentlig genomgång och tankeställare hur du ser på och hanterar din yrkesroll. Du ska vara ett proffs! Det är dax att sträcka på axlarna och anta utmaningen! Kunden står alltid i centrum och det gäller att vara lyhörd på gästen. Kraven är idag höga när det gäller ett korrekt uppträdande och en hög servicegrad oavsett om du arbetar på en lunchrestaurang i stressig miljö eller en högklassigt harmoniskt restaurang. En servering ska vara smidig, aptitretande och estetiskt tilltalande. Teknikerna och serveringsformerna är många och varierande och det kräver organisation i eget arbete.

Du är säljaren mot kunden, lyhörd på kundens behov och ska se till att kunden får en total upplevelse!



Utbildningen består av en heldag.

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 anmält  
utbildningstillfälle.

Pris: 3295 exkl moms

## INNEHÅLL

- Klädsel & Hygien
- Bordsplan och stationsindelning
- Bordsformationer
- Bärtekniker
- Uppdukningsövningar
- Servettvikning
- Serveringsmetoder för drycker
- Serveringsmetoder för mat
- Försäljningsteknik, merförsälj.