



SERVICE TRAINING

SERVICEGRUNDLAGEN

Professioneller Service macht den Unterschied! Praxisnahes Training für stilvollen, sicheren und verkaufsfördernden Service im Gastronomiealltag.

SPEISENSERVICE

- Trage- und Abräumtechniken
- Service mit Niveau und Gästewahrnehmung
- Mise en Place
- Eindecken, Besteckwahl & Anrichten
- Porzellan und Gläser fachgerecht einsetzen
- Vom einfachen zum erweiterten Gedeck
- Serviettenformen als Highlight



GETRÄNKESERVICE

- Alkoholfreie Getränke & Heißgetränke
- Weißwein-, Rotwein- und Sektservice
- Service von Spirituosen
- Richtige Temperatur & Ausschenktchnik steigert Umsatz



MEHR INFOS UNTER [SHOP.DEHOGA-SACHSEN.DE](https://shop.dehoga-sachsen.de)

TEILNAHMEBEITRAG

Der Seminarpreis beträgt **129,00 € zzgl. MwSt.** pro Person.

Mitglieder profitieren von einem vergünstigten Teilnahmebeitrag in Höhe von **77,00 € zzgl. MwSt.**

Der ermäßigte Mitgliederpreis gilt für registrierte Mitglieder und wird nach Anmeldung bzw. Login berücksichtigt.



**Sichern Sie sich
jetzt Ihre Plätze!**

VERANSTALTUNGSORT

SAXONIA Fördergesellschaft mbH, Tharandter Str. 5, 01159 Dresden

BEGINN

10.00 Uhr – Ende: gegen 14.30 Uhr

Termine auch nach individueller Absprache je nach Teilnehmerzahl bei Ihnen im Haus!

Jeder **letzte Montag im Monat** im Schulungsraum DEHOGA Sachsen oder Inhouse bei Ihnen auf Anfrage unter **info@saxonia-gastgewerbe.de** oder **0351-4289520**



SEMINARLEITUNG

Andra Becker-Querner
Restaurantmeisterin
SAXONIA Fördergesellschaft mbH