

Serviceorienteret betjening af gæster

Kort fortalt

Den gode serviceoplevelse er et af de største konkurrenceparametre inden for hotel- og restaurationsbranchen - og deltageren vil få kompetencer og redskaber til den rigtige serviceorienteret betjening og til, hvordan gæstens serviceoplevelse kan optimeres.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Serviceorienteret betjening af gæster

Fagnummer: 48288	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.597,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er grundlæggende og retter sig mod medarbejdere, som i betjening af gæster arbejder med serviceoplevelse. Forløbet primært rettet mod frontmedarbejder som fx værter/seater og ufaglærte receptionister og tjenere inden for hotel og restaurantområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Repræsentere virksomheden og fremstå præsentabel i gæstebetjeningen.

Betjene gæster med viden om, hvad "god service" forventes at indeholde inden for hotel- og restaurationsbranchen.

Indgå i positiv dialog med gæsten og yde en imødekommende service på det niveau, som virksomheden har fastsat.

Afdække gæstens behov og vejlede i virksomhedens ydelser og produkter samt lave mersalg.

Anvende viden om de elementer, der påvirker gæstens opfattelse af virksomhedens service til at optimere serviceoplevelsen.

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.597,60

Tilmelding

