

Inhouse-Seminare

Food & Beverage Management

Wir kommen zu Ihnen!

Schulungen vor Ort bieten

- Zeit- und Kostenersparnis
- Wir stellen den Referenten, die Seminarunterlagen und die Teilnahmebescheinigung.

Food & Beverage- Buffet - Aktionen:

Kategorie

Fachkurse Food & Beverage Management

Teilnehmer und Teilnahme-Voraussetzungen:

Führungs- & Nachwuchskräfte, Mitarbeiter allen Arten der Gastronomie und der Hotelgastronomie sowie Lebensmittel- Einzelhandel, Restaurantbesitzer und Existenzgründer.

Seminarziel:

Den Teilnehmern wird ein fundiertes Wissen im Bereich Food & Beverage vermittelt, gebündelt mit praxiserprobten und kompakten Tools. Sie können dann direkt im eigenen Betrieb umgesetzt werden mit dem Ziel, das Betriebsergebnis zu erhöhen.

Inhalte/Themenübersicht:

- Erstellung von Spezielle F&B Aktionsprogramme
- Angebotsgestaltung und Optimierung
- Spezielle Konzepte für Tagung
- F&B-Bereich und Room Division
- Servicequalität sichern
- Sichtbare Vorteile für die Gäste schaffen

Show – Cooking, Küchen- Brigade als Entertainer:

- Kommunikation mit dem Gast
- Entwicklung eines Gesamtkonzepts
- Logischer Arbeitsablauf
- Attraktive Warenpräsentation
- Aufbau der Mise en place nach der Qualitätsstandards
- Hygiene nach den Qualitätsstandards
- Produktionsablaufplan, Lebensmittelkunde
- Praktisches Training am Show – Cooking Bereich
- Vor- und Nachteile am Show – Cooking Bereich
- Qualitätsbestimmung des Rohmaterials
- Standardisierte Portionsgrößen

Produktionsplanungs- Verfahren für den Food Bereich:

- Daily Food Cost
- Vorausberechnung der Anzahl der zu verkaufenden Speisen
- Durchschnittliche Belegung des Hotels (B&B, HP, VP) (a la carte Restaurant)
- Durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Hotelgäste
- Berücksichtigung der unterschiedlichen Monatsauslastung
- Standardisierte Kochrezepte

- **Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – 18:00 Uhr.
- **Seminarziel:**
Den Teilnehmern wird ein fundiertes Wissen im Bereich Food vermittelt, gebündelt mit praxiserprobten und kompakten Tools. Sie können dann direkt im eigenen Betrieb umgesetzt werden mit dem Ziel, das Betriebsergebnis zu erhöhen.
- **Unterlagen:** Seminarhandbuch und Arbeitsblätter.
- **Abschluss:** Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.
- **Gebühr:** Gruppenpauschale. Wir beraten Sie gerne.
- **Termine:** Terminvereinbarung
- **Konditionen:**
Vom Auftraggeber sind kostenfrei zu stellen:
Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.
Seminar günstige Tischform ist die U-Form.
- **Tagungstechnik:** Wird vom Dozent mitgebracht.