

## ТРЕНИНГ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕНЮ И ВИННОЙ КАРТЫ

<b>Аудитория:</b>	Официанты
<b>Продолжительность:</b>	8 академических часов
<b>В программе тренинга:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Детальный анализ позиций Вашего меню (по 13 критериям), с целью улучшения качества обслуживания и увеличения продаж</li><li>2. Выявление конкурентных преимуществ блюд/напитков Вашего меню</li><li>3. Типология Гостей</li><li>4. Техники ответа сложным Гостям</li><li>5. Выявление конкурентных преимуществ позиций меню с точки зрения удовлетворения потребностей Гостей</li><li>6. Отработка интонаций</li><li>7. Правила эффективной презентации меню</li><li>8. Отработка воспроизведения главных характеристик предлагаемых блюд и напитков так, чтобы заинтересовать Гостя</li><li>9. Стили презентации меню и винной карты</li></ol>
<b>Стоимость:</b>	16 000 руб. (группа до 10 человек)

### Тренинговый пакет включает в себя:

- ✓ Сбор данных для проведения обучения
- ✓ Диагностику работы персонала по методике «тайный гость»
- ✓ Подготовку и адаптацию учебной программы под задачи заведения
- ✓ Проведение тренингового обучения по согласованному с работой смен заведения графику
- ✓ Предоставление раздаточного материала всем участникам
- ✓ Разработку памяток, которые впоследствии будет использовать персонал в работе
- ✓ Изменение программы в ходе проведения, учитывая уровень персонала и дополнительные задачи (информацию о которых тренер получает уже во время обучения)
- ✓ Консультирование в процессе обучения
- ✓ Предоставление руководству обратной связи о результатах обучения, участниках, а также рекомендаций
- ✓ Предоставление руководству необходимых инструментов для последующего контроля и поддержания выполнения полученных в ходе обучения знаний (посттренинговые упражнения)
- ✓ Выдачу заведению сертификата, удостоверяющего проведение обучения