

ΜΑΣ ΤΟ ΖΗΤΗΣΑΤΕ,
ΤΟ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΑΜΕ,
ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ!



Επιμελητήριο
Κυκλάδων

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1836

Το Επιμελητήριο Κυκλάδων πραγματοποιεί
2ήμερο σεμινάριο για επαγγελματίες και εργαζόμενους
εστιατορίων, ξενοδοχείων και καφετέριας* με θέμα

Το σέρβις και η εστιατορική τέχνη του σήμερα

18 & 19 Μαΐου 2015
Αίθουσα Επιμελητηρίου Κυκλάδων

Εισηγητής ο Θανάσης Παπαδόπουλος,
Bartender & Restaurant Instructor, I.E.K
“ETOILE by les Chefs” και I.E.K “PRAXIS”

18 Μαΐου, 16:00 - 21:00

- ΛΟΓΟΙ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
- ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΗΜΕΡΑ
- ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ
- ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ
- ΕΠΙΘΥΜΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΠΕΛΑΤΩΝ
- ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ
- ΟΜΑΔΙΚΗ ΔΟΥΛΕΙΑ
- Η ΡΟΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

19 Μαΐου, 16:00-21:00

- ΒΑΣΙΚΟ ΚΟΥΒΕΡ
- ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ
- ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ
- ΓΕΥΜΑΤΑ
- ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ
- ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ
- Up selling for food & beverage
- MENU

* Καθώς πρόκειται για σημαντική εκπαίδευση που συμβάλλει στην συνολική αναβάθμιση υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών στο νησί μας, το Επιμελητήριο καλεί όλους τους ενδιαφερόμενους, ακόμα κι αν δεν είσατε εργαζόμενοι ή επιμελητηριακά μέλη την περίοδο αυτή.

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε καλέστε στο 22810 82346, εσωτ.104, κα. Άννα Μήτση