

Тренинг для официантов: официант как продавец, предлагающий продажи в ресторане

Привлечение клиентов – основная задача для каждого общественного заведения, тренинги для официантов обучают персонал эффективному обслуживанию гостей ресторана или кафе. Тренинги для официантов повышают уровень профессионализма официантов и барменов в работе с посетителями и рассчитаны на повышение привлекательности заведения.

Тренинг рассчитан на официантов, барменов, супервайзеров, метрдотелей и т.д.

Цели и задачи тренинга:

- освоить навыки продаж, применимые в процессе обслуживания гостей ресторана;
- научиться предлагать гостю более интересные и дорогие блюда, предлагать дополнения к выбранным позициям меню, увеличить среднюю сумму чека;
- позволить участникам осознать свою роль не только обслуживающего, но и продающего персонала, мотивировать их на осуществление продаж гостям.

Продолжительность тренинга для официантов – 8 часов (1 или 2 дня)

Посмотреть другие [бизнес тренинги и семинары](#)