

L'accoglienza del cliente di un ristorante (presentazione del menù e carta dei vini)

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie di piatti offerti nel menù;
- Tipologia dei vini disponibili nel ristorante;
- Tecniche efficaci per la presentazione del menù e la carta dei vini ;
- Principi di base degli abbinamenti cibo-vino.

ABILITÀ

- Sviluppare abilità di comunicazione verbale e non verbale per interagire con i clienti in modo chiaro, cortese e persuasivo;
- Essere in grado di comprendere le esigenze e le preferenze dei clienti, dimostrando empatia e sensibilità durante l'interazione;
- Acquisire abilità di vendita persuasiva per suggerire piatti e vini aggiuntivi e aumentare le vendite attraverso una presentazione efficace e convincente;
- Sviluppare capacità di gestione dello stress per mantenere la calma e la compostezza anche durante i momenti di picco di lavoro o in situazioni complesse.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata
alla misura **GOL Lombardia**