



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Temeljne veščine strežbe

Opis delavnice:

Program je namenjen osebam, ki so oz. bodo zaposlene v strežbi v gostinskih obratih. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, osnovni poslovni bonton in vedenje za mizo, načine svetovanja gostom pri izbiri hrane in pijač, pomen in načine priprave jedi pred gosti, opremo in inventar v strežbi, pridelavo vin in primerno postrežbo le-teh, poznali bodo tehnike in pripravo mešanih pijač.

Predavatelj:

Tomaž Leben na BIC Ljubljana vodi Center kulinarike in turizma KULT316, kjer z izkušnjami, ki jih je pridobil v hotelih v Sloveniji in tujini, predaja svoje znanje študentom gostinstva in turizma. Študentom je mentor pri njihovem praktičnem usposabljanju. Skrbi tudi za organizacijski in prodajni del KULT316.

Termin:

Šest srečanj po 5 šolskih ur:

- 27. in 28. marec 2023 (med 15. in 19. uro)
- 3., 4., 11. in 12. april 2023 (med 15. in 19. uro)

Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

Cena:

Cena v € brez DDV		
najmanj 10 oseb	najmanj 12 oseb	najmanj 15 oseb
350	310	270

Prijavite se na e-mail naslov rebeka.mezan@tgzs.si, s pripisom naslova delavnice.

Zadnji rok za prijave je 10 dni pred začetkom posameznega izobraževanja, ko je potrebno na TGZS poslati tudi potrdilo o plačilu.

Številka transakcijskega računa za plačila: Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana, SI56 0310 0100 2578 617.

V primeru zanimanja za izobraževalni program za večje število oseb v istem podjetju je možna izvedba v prostorih vašega podjetja.



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA