

Oletko miettinyt asiakastilaisuuden järjestämistä uudella tavalla?

Tarvitsetko toiminnallista virkistyshetkeä henkilöstölle?

Koulutus suunnitellaan toiveiden mukaan!

Ideoitu teemoiksi

- suunnittelu ja organisointi
- ruokalistan suunnittelu kohderyhmän mukaan
- kutsut ja tilaisuudesta tiedottaminen
- emännän/isännän roolit tilaisuudessa
- pukeutumiskoodit
- palaverikäytännöt, palveritarjoilut
- monikulttuurisuus ja tapatietous

Vaihtoehtona myös illallis-/etikettikoulutus:

Voitte osallistua ohjattuun ruoanvalmistukseen tai vain nauttia tarjoilusta ja saada samalla etikettitietoutta ja vaikkapa viinikoulun oppeja.

Ota yhteyttä

ravintolapäällikkö Sari Laitinen, sari.laitinen@kvlakk.fi puh. 040 198 4738