

## გაყიდვები კვების ობიექტებში - I ჯგუფი

03.12.2022 - 04.12.2022

### ტრენინგის შესახებ

აღნიშნული რვასაათიანია ტრენინგი განკუთვნილია მიმტანებისა და მენეჯერებისათვის და ითვალისწინებს კვების ობიექტებში გაყიდვების ძირითად პრინციპებს.

### განრიგი და ფორმატი

ტრენინგის ხანგრძლივობაა 8 საათი და ჩატარდება ორი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ფარნავაზ მეფის 84/86, აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის შენობა.

### პროგრამა

#### დღე I - 3 დეკემბერი, 2022 წელი

##### 10:00 - 12:00 - ტრენინგის დაწყება

- კერძების აღწერის წესები: როგორ დავეხმაროთ სტუმარს კერძის შერჩევაში
- შეკვეთების მიღების წესები: როგორ სწრაფად და სტრუქტურულად მოუყვებოთ სტუმარს კერძების ჩამონათვალი
- „ცნობათა ბიუროს“ ნაცვლად, „ხელგაშლილი მასპინძლის“ წესი
- რესტორნის წარმოჩენისა და სტუმრისთვის მისი უნიკალურობის ხაზგასმის უნარი

##### 12:00 - 12:30 - შესვენება

##### 12:30 - 14:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- კერძების პრეზენტაციისთვის გასაკეთებელი ნაბიჯები
- კერძების გაყიდვა შეკვეთის მიღების პროცესში
- როგორ სწორად შევთავაზოთ სტუმარს დამატებითი კერძები
- ძვირადღირებული, საავტორო კერძების გაყიდვის წესები
- გაყიდვები სხვადასხვა ტიპის სტუმრებზე: პრეტენზიული, მუდმივი და პირველად მოსული სტუმრებისათვის

#### დღე II - 4 დეკემბერი, 2022 წელი

##### 10:00 - 12:00 - ტრენინგის დაწყება

- ძირითად კერძთან დამატებითი გაყიდვები: სასმელები, სოუსები, ტოპინგები და ა.შ.
- ალკოჰოლის სწორი გაყიდვები
- მენიუს ძვირადღირებული პოზიციების გაყიდვა
- როგორ მოვახდინოთ გაყიდვები შეუმჩველად
- 10 საუკეთესო ფრაზა - „ხედი“ კერძის რეკომენდაციისთვის

##### 12:00 - 12:30 - შესვენება

##### 12:30 - 14:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- სასმელის დამატების წესები: რატომ არის მნიშვნელოვანი ჭიქებში ღვინის დამატება და სასმელების შეკვეთის შეთავაზება, სანამ ამოიწურება
- სუფრის მსველობისას: როგორ შევთავაზოთ დამატებითი კერძები, დესერტები და სხვა
- რა უნდა გავაკეთოთ, თუ სტუმრები უარს ამბობენ მიმტანის შეთავაზებაზე
- გაყიდვები იმ სტუმრებისთვის, რომლებსაც „არაფერი სჭირდებათ“