აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

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 მოუყვეთ 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 ძვირადღიურებული პოზიციების გაყიდვა
- როგორ მოვახდინოთ გაყიდვები შეუმჩევლად
- 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“