

Banket ve Servis Elemanı
YETİŞTİRME PROGRAMI

Eğitmen: Dr. Hüseyin ALTINEL

Süre: 40 Saat / 8 Hafta / 2 Ay

Kurs Başlangıç Tarihi:

Gün/Günler ve Saatleri: Perşembe 13.00-18.00

Kurs Bitiş Tarihi:

Eğitim Ücreti:

HAFTALAR	EĞİTİMİN KONUSU	NOT ...
1.	Yiyecek-İçecek Hizmetleri; <ul style="list-style-type: none">➤ Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Tanımı, Amaç ve Önemi➤ Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Ortaya Çıkış ve Gelişme Nedenleri➤ Yiyecek-İçecek İşletmeleri➤ Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Departmanı (İş Güvenliği, Hijyen ve Stres Yönetimi dâhil)➤ Turizm Mevzuatında (2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu) Yiyecek-İçecek Departmanı	
2.	Banket Faaliyeti; <ul style="list-style-type: none">➤ Banketin Tanımı, Amaç ve Önemi➤ Geçmişten Günümüze Banket➤ Banketin Gelişme Nedenleri ve İşletmelere Katkıları➤ Banketle Rutin Yiyecek-İçecek Faaliyetleri Arasındaki Farklar	
3.	Banket Süreci; <ul style="list-style-type: none">➤ Banketin Kabul Aşaması➤ Banketin Hazırlık Aşaması➤ Banketin Faaliyet Aşaması	
4.	Servis Faaliyeti; <ul style="list-style-type: none">➤ Yiyecek-İçecek Servisinin Tanımı, Amaç ve Önemi➤ Servis Araç-Gereçleri	
5.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis Süreci<ul style="list-style-type: none">✚ Servisin Hazırlık Aşaması<ul style="list-style-type: none">- Salonun Hazırlanması (Mice en Place)- Kuver/Servis Açma/Atma- Konuğun Rezervasyonunu Alma- Konuk Tiplerinde Davranış- Konuk Şikâyet Yönetimi	
6.	<ul style="list-style-type: none">✚ Servisin Faaliyet Aşaması<ul style="list-style-type: none">- Konuğu Karşılama- Konuğu Masasına Alma- Konuğun Siparişini Alma- Konuğa Rutin Servis- Konuğa Banket Servisi- Konuğa Oda Servisi	
7.	6. Hafta Eğitimine devam... (Sofra Adabına da –Eskiler dâhil- değinilecek)	
8.	<ul style="list-style-type: none">✚ Servisin Sonlanma Aşaması<ul style="list-style-type: none">- Konuktan Hesabın Tahsili- Konuğun (Münferit/Grup/Protokol) Uğurlanması	

SINAV