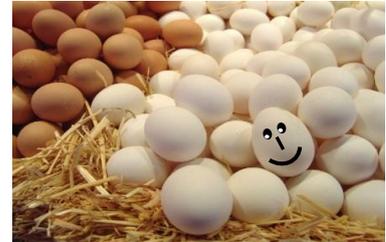


FRÜHSTÜCKS-EI

sympathisch - glaubwürdig - lebensfroh

Das Frühstücksei gehört in Deutschland zum Standard. Fast jeder Gast hat Lust darauf, auch wenn er manchmal noch ein bisschen verknautscht im Frühstücksraum oder in der Bäckerei ankommt.



Das Konzept **FRÜHSTÜCKS-EI** und ein sympathischer Frontcooker sorgen für begeisterte Gäste. Mit Witz, Charme und Ei-Kompetenz führt der Mitarbeiter*in durch die Welt der Eierspezialitäten. Dabei werden die Wünsche der Gäste individuell berücksichtigt und der Tag beginnt schmackhaft und positiv.



Der Frontcooker ist Ei-Experte und Motivator in einer Person. Er informiert über das Ei, die Qualität, die Zubereitung und gibt Tipps & Tricks zu ergänzenden Zutaten. Zugleich stimmt er die Gäste positiv auf den Tag ein und sorgt für Kundenbindung.

Eier-Spezialitäten werden fachlich korrekt und kommunikativ zubereitet. Dabei beherrscht der Frontcooker relevante Temperaturbereiche, strukturiert den Arbeitsablauf, achtet auf Hygiene und dekoriert den Arbeitsplatz ansprechend.

Er empfängt den Gast zum Start in den Tag sympathisch, lebensfroh und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

Umsetzung des Konzepts **FRÜHSTÜCKS-EI**

1. Im Konzept-Training (1 Tag Basistraining) werden in Theorie und Praxis die Grundlagen und Standards vermittelt. Enthalten sind ausführliche Konzept-unterlagen, Rezeptvorschläge, Arbeitsabläufe und warenkundliche Informationen. Sie trainieren den emotionalen Umgang mit dem Gast und erhalten ein Kommunikationstraining.
2. Ein weiterführendes Inhouse-Training im jeweiligen Betrieb ist möglich.



Termine: Aktuelle Termine unter www.frontcooking-academy.de

Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim-Hadamar

Preis: 1-Tages-Konzeptworkshop: 275,00 €/TN plus MwSt

Kontakt: ICA Frontcooking Academy - Bernd Trum

Mobil: 0151 29100835 - info@frontcooking-academy.de