



Online-Training „Frontcooking Profi“

Das Online-Training „Frontcooking Profi“ ist ein interaktives, 10-wöchiges e-Training, das nach dem Online-Training „Frontcooking Basis“ nutzbar ist.

Im Fokus stehen der optimierte Arbeitsprozess sowie die Erfolgsfaktoren emotionale Kommunikation und Empathie. Beide, Prozessoptimierung und Kundenkommunikation, erfordern eine hohe Fachkompetenz und entsprechende Kenntnisse in einer verkaufsfördernden Gesprächsführung.



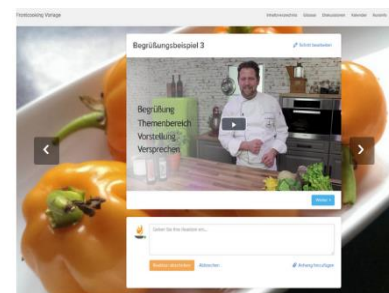
Welcher Aspekt ist für erfolgreiches Frontcooking besonders wichtig?

- Die Technik bzw. Geräteausstattung
- Die Einhaltung der Rezeptur
- Die Weitergabe von möglichst vielen Tipps und Tricks
- Die Identifikation mit Frontcooking und der respektvolle und aufmerksame Umgang mit Gästen, Lebensmittel, Kollegen und Küchenausstattung.

Bezüglich Prozessgestaltung und Wirtschaftlichkeit gilt es, Frontcooking-Gerichte zu variieren und die Zubereitungsgeschwindigkeit zu erhöhen. Dazu werden Rezepturen, Zutaten und Arbeitsabläufe analysiert und Rezeptmodifikationen erarbeitet. So kann Rezeptattraktivität trotz kontrolliertem Wareneinsatz gesteigert werden. Weitere Überlegungen zum sinnvollen Einsatz von Convenience Produkten, die Nutzung verschiedener Garprogramme und die Berücksichtigung unterschiedlicher Ausgabesysteme erhöhen den Anspruch an den Frontcooking-Profi.



Der zweite Schwerpunkt des Online-Trainings ist das Herausarbeiten von weiteren Sympathiefaktoren, der Einsatz von Fragetechniken und die wirksame Anwendung von „Eisbrechern“. Es geht um die Schulung von Empathie und der Kompetenzen im Umgang mit unterschiedlichen Gästetypen. Ziel ist ein bildhaftes Storytelling mit Tipps und Tricks, das den Kunden an den Counter bindet und begeistert.



Zur Wissensvermittlung und -vertiefung stehen über das e-Training zahlreiche Präsentationen, Lernkontrollfragen und Webinare zur Verfügung. Die Teilnehmer haben in einem Chat die bewährte Möglichkeit sich untereinander auszutauschen oder Fragen direkt an den Trainer zu stellen.

Zu empfehlen ist die Nutzung des e-Trainings parallel zum betrieblichen Arbeitseinsatz. Viele Inhalte werden so durch eigene praktische Erfahrungen verinnerlicht

und nachhaltig gefestigt. Das Training ist nach 10 Wochen abgeschlossen und endet mit einer Lernerfolgskontrolle und einem ICA Zertifikat.

Kompetenzen: Der Teilnehmer ...

- optimiert Frontcooking Konzepte und verbessert so die Wirtschaftlichkeit,
- schafft Freiräume für die Kommunikation mit dem Gast,
- kommuniziert am Counter bildhaft, positiv und respektvoll,
- weckt beim Gast Emotionen und sorgt für Transparenz und Glaubwürdigkeit.

Preis: 375,00 € plus MwSt.