



## destinatari

**Responsabili settore  
ristorazione, camerieri,  
sommelier, addetti sala.**

## durata

**Interventi di 4 ore**

# FOOD EXECUTIVE COACHING

## descrizione

Il corso fornisce gli strumenti per migliorare le performance del personale addetto alla ristorazione.

## obiettivi

Sessioni rapide erogate direttamente al personale della ristorazione (camerieri, addetti sala, sommelier) per favorire la coesione del gruppo di lavoro, l'orientamento al cliente e produrre un modello di servizio riconoscibile.

## programma

Food Executive Coaching

- Osservazione durante il servizio
- Feedback e piano d'azione individuale per migliorare le competenze relazionali e gestionali
- Accoglienza e congedo nella ristorazione
- Tecniche di vendita "al tavolo" e in sala
- Strategie di upselling.