

Szkolenia dla Hoteli > Obsługa Bankietów i Eventów w Hotelach

Obsługa Bankietów i Eventów w Hotelach

Szkolenie dla zespołów F&B obsługujących duże wydarzenia hotelowe. Wesela, konferencje, bankiety i przyjęcia okolicznościowe — nauczysz się planować salę, prowadzić serwis bankietowy i współpracować pod presją czasu i przy dużej liczbie gości.

Serwis bankietowy

Wesela i konferencje

Logistyka sali

Obsługa VIP

Certyfikat

2

dni szkolenia

12h

zajęć praktycznych

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie z obsługi bankietów i eventów w hotelach zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Kelnerach i supervisorach F&B pracujących w działach bankietowych hoteli
- ✓ Pracownikach gastronomii hotelowej obsługujących wesela, konferencje i eventy firmowe
- ✓ Managerach bankietów i eventów odpowiedzialnych za organizację i koordynację
- ✓ Osobach z doświadczeniem à la carte, chcących wejść w obsługę dużych wydarzeń
- ✓ Studentach kierunków hotelarskich i gastronomicznych
- ✓ Osobach rozpoczynających karierę w obsłudze eventów hotelowych

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Organizacja i standardy serwisu bankietowego



Specyfika obsługi eventów hotelowych

- ✓ Obsługa bankietów, wesel i konferencji w hotelach
- ✓ Rodzaje eventów i ich wymagania
- ✓ Różnice między serwisem à la carte a obsługą wydarzeń zbiorowych



Planowanie i przygotowanie sali

- ✓ Układ stołów i scenografia
- ✓ Logistyka zaplecza
- ✓ Przygotowanie sali przed wydarzeniem



Standardy serwisu

- ✓ Serwis bankietowy, bufetowy i konferencyjny
- ✓ Serwis koktajlowy
- ✓ Standardy obsługi przy dużej liczbie gości



Organizacja pracy zespołu

- ✓ Podział ról i zadań przy dużych wydarzeniach
- ✓ Komunikacja wewnętrzna i współpraca z managerem eventu
- ✓ Techniki sprawnego serwisu przy dużej liczbie gości

DZIEŃ 2 – Obsługa VIP, symulacje i certyfikacja**Obsługa gości VIP i biznesowych**

- ✓ Obsługa klientów korporacyjnych i indywidualnych
- ✓ Standardy obsługi VIP podczas eventów hotelowych
- ✓ Budowanie profesjonalnego wizerunku hotelu przy obsłudze masowej

**Sytuacje kryzysowe i praca pod presją**

- ✓ Reagowanie na nagłe zmiany scenariusza wydarzenia
- ✓ Radzenie sobie w sytuacjach kryzysowych
- ✓ Praca pod presją czasu i oczekiwań

**Sprzedaż i upselling na eventach**

- ✓ Techniki upsellingu i cross-sellingu podczas bankietów i konferencji
- ✓ Sprzedaż usług dodatkowych podczas obsługi eventów
- ✓ Budowanie pozytywnych doświadczeń przekładających się na powroty i rekomendacje

**Ćwiczenia praktyczne i certyfikacja**

- ✓ Symulacje scenariuszy bankietowych i konferencyjnych
- ✓ Ćwiczenia: serwis koktajlowy, serwis bankietowy, obsługa bufetu
- ✓ Feedback indywidualny i grupowy + certyfikaty ukończenia szkolenia

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Specyfiki obsługi bankietów, wesel i konferencji w hotelach
- ✓ Standardów serwisu bankietowego, koktajlowego, bufetowego i konferencyjnego
- ✓ Efektywnego serwisu przy dużej liczbie uczestników i ograniczonym czasie
- ✓ Obsługi gości VIP i klientów biznesowych podczas eventów
- ✓ Planowania sali, ustawienia stołów i logistyki pracy przy dużych wydarzeniach
- ✓ Komunikacji i koordynacji zespołu przy obsłudze eventów
- ✓ Reagowania na nagłe zmiany scenariusza i pracy pod presją
- ✓ Technik upsellingu i cross-sellingu podczas bankietów i konferencji

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat oparty na realnych scenariuszach + symulacje bankietów i konferencji
Czas trwania	2 dni intensywnego szkolenia (12h zajęć praktycznych)
Podejście	Standardy serwisu + logistyka eventów + praca pod presją
Wdrożenie	Gotowe narzędzia i procedury do wdrożenia od razu przy obsłudze hotelowej
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Szkolenie dla zespołów bankietowych, supervisorów F&B i managerów eventów

Nawet 100% kosztów pokryjesz z dofinansowania

KFS, BUR, fundusze europejskie. Przeprowadzimy Cię przez cały proces — od wniosku po rozliczenie.

KFS — Krajowy Fundusz Szkoleniowy

BUR — Baza Usług Rozwojowych

Fundusze europejskie

Skontaktuj się z nami

TELEFON

[+48 785 745 961](tel:+48785745961)

[+48 790 223 468](tel:+48790223468)

E-MAIL

kontakt@houseofimpact.co

STRONA INTERNETOWA

houseofimpact.pl

Masz pytania? Odpowiemy w ciągu 24 godzin.

Przygotujemy indywidualną ofertę dopasowaną do Twojego lokalu i zespołu.

[Zapytaj o szkolenie](#)