

Szkolenia dla Restauracji > Kompetencje Miękkie i Sprzedaż dla Sushi Masterów

Kompetencje Miękkie i Sprzedaż dla Sushi Masterów

Szkolenie dla sushi masterów pracujących przy barze. Bezpośredni kontakt z gościem to szansa na relację i sprzedaż — nauczysz się łączyć umiejętności kulinarne z rolą gospodarza, budować relacje przy barze i podnosić średni rachunek bez nachalności.

Komunikacja przy barze

Storytelling

Sprzedaż sugestywna

Savoir-vivre

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie z kompetencji miękkich i sprzedaży dla sushi masterów zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Sushi masterach pracujących przy barze, w bezpośrednim kontakcie z gościem
- ✓ Początkujących sushi masterach i kucharzach wchodzących do gastronomii
- ✓ Doświadczonych masterach chcących poprawić umiejętności miękkie
- ✓ Masterach budujących pewność siebie w kontakcie z klientem
- ✓ Managerach lokali sushi, którzy chcą uczynić zespół częścią obsługi
- ✓ Właścicielach restauracji sushi budujących więź gości z lokalem

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Rola gospodarza i komunikacja z gościem



Rola sushi mastera w doświadczeniu gościa

- ✓ Sushimaster jako ambasador jakości i marki
- ✓ Pierwsze wrażenie: wygląd, postawa, sposób komunikacji
- ✓ Bar sushi jako scena, nie zaplecze



Komunikacja przy barze

- ✓ Small talk, storytelling, aktywne słuchanie
- ✓ Savoir-vivre w kontakcie z gościem
- ✓ Typy gości: odczytywanie potrzeb i dopasowanie stylu



Psychologia gościa

- ✓ Co sprawia, że gość decyduje się na dodatkowe zamówienie
- ✓ Reakcja na gości niezdecydowanych
- ✓ Techniki prowadzenia do wyboru



Trudne sytuacje i praktyka

- ✓ Radzenie sobie z trudnymi pytaniami i zastrzeżeniami
- ✓ Ćwiczenia: symulacje rozmów z gościem
- ✓ Odgrywanie scen w barze

DZIEŃ 2 – Sprzedaż sugestywna i storytelling**Sprzedaż sugestywna w sushi barze**

- ✓ Naturalne rekomendowanie dodatków i napojów
- ✓ Sake, herbaty i koktajle do sushi
- ✓ Podstawy food & beverage pairingu

**Upselling i cross-selling w praktyce**

- ✓ Jak zwiększyć rachunek bez nachalności
- ✓ Techniki dopasowane do momentu rozmowy
- ✓ Praca na realnych przykładach z menu

**Storytelling w sprzedaży**

- ✓ Opowiadanie o rybach i składnikach
- ✓ Techniki i tradycje japońskie jako element sprzedaży
- ✓ Sprzedaż na bazie własnego menu

**Symulacje, feedback i certyfikacja**

- ✓ Symulacja pracy przy barze: od przywitania po zakończenie wizyty
- ✓ Case study: jak zbudować relację z gościem, który wraca specjalnie do Ciebie
- ✓ Własne techniki sprzedaży + indywidualny feedback i certyfikaty

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Świadomego budowania relacji z gośćmi przy barze
- ✓ Łączenia umiejętności kulinarnych z rolą sprzedawcy i gospodarza
- ✓ Rozpoznawania typów gości i dopasowywania stylu komunikacji
- ✓ Balansu między profesjonalizmem a autentycznością — mistrz i gospodarz w jednym
- ✓ Zwiększania średniego rachunku prostymi technikami upsellingu i storytellingu
- ✓ Pewnego reagowania w trudnych sytuacjach i wzbudzania zaufania gości
- ✓ Rekomendowania sake, herbat i koktajli dopasowanych do sushi

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat praktyczny + symulacje pracy przy barze
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Kompetencje miękkie + psychologia sprzedaży + storytelling
Wdrożenie	Własne techniki sprzedaży dopasowane do lokalu i stylu pracy
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Szkolenie dla sushi masterów, kucharzy przy barze i managerów lokali sushi

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](#)