

„Arbeitspakete“

2. Woche - Vorbereitungsphase

Arbeitspaket 1 :

Menüplanung mit korrespondierender Getränkeauswahl
(Getränke und Menükunde)

Arbeitspaket 2 :

Auswahl und Materialanforderung für die Dekoration, Einladungen und der Menükarten, erstellen einer Gästeliste,

Arbeitspaket 3 :

Erstellen eines Functionssheet und Erstellen eines Serviceplans für die Veranstaltung

3. Woche - Vorbereitungsphase

Arbeitspaket 1:

Erstellen und Abgabe einer Bestellliste für Lebensmittel und Getränke

Arbeitspaket 2:

Vorbereiten der Präsentation,

Arbeitspaket 3:

Erstellen des Tischplans und Ausarbeitung und Planung des Serviceablaufes,

5. Woche - Realisierungsphase

Arbeitspaket 1:

Vorbereitungsarbeiten – Mise en place für die Veranstaltung
Üben der Serviceart am Tisch des Gastes, Probelauf

6. Woche - Durchführung

Arbeitspaket 1:

Mise en place für die Veranstaltung und fassen der bestellten Ware im Lager,
Endkontrolle und Servicebesprechung
