

Na szkoleniu niczego się nie nauczę

Standardowa sytuacja, można by rzec: klasyk. Czerwiec 2022, Pan Janusz, lat 53, hotelowy konserwator i elektryk z zamiłowania i fachu. Wszystkie instalacje zna, wszędzie robił, wszystko montował. Ofertę gniazdek i kabli zna tak, jakby sam je produkował. Ten produkt jest dobry, ten jest zły, ten jest lichy, ten się dobrze układa. Pan Janusz zna wszystkie materiały do instalowania. Wszystkie, o ile oczywiście mówimy o tych, które były dostępne na rynku w 1998 roku, gdy Pan Janusz startował ze swoją działalnością i interesował się tematem.

Pani Eleonora, kucharka, lat 49. Szkoła zawodowa skończona z wynikiem zadowalającym, przez 30 lat gotuje dla osób, przyjeżdżających na wypoczynek w Rewalu, aktualnie jest już szefową kuchni. To spory sukces! Używa ciężkich garnków emaliowanych, bo tylko takie są dobre. Desery serwuje w kryształowych, półokrągłych pucharkach. Wśród mięs preferuje mortadelę. Jak ryba – to panierowana. Jak deser – to galaretka. Carpaccio to dla niej niewielka, włoska wyspa na Morzu Śródziemnym Panna Cotta – chyba panienka z puszystym mrukiem, ale bez pewności.

Pani Eleonora i Pan Janusz to znakomici fachowcy, to nie ulega wątpliwości. Łączy ich to, że dali się niedawno namówić na szkolenia. Niechętnie, oczywiście! Pani Ela pojechała na weekendową Akademię Kulinarną, Pan Janusz na trzydniowe szkolenie, organizowane przez wiodącego producenta osprzętu elektrycznego. Oczywiście – w hotelu w miejscowości turystycznej. W programie – prezentacje, warsztaty, pokazy, ale też bankiet z możliwością zintegrowania się z innymi elektrykami. Właściwie to było coś, co przekonało Pana Janusza – ów bankiet. Znamy to, prawda?

Pierwszy dzień szkoleń – Pani Eleonora poznaje syfon do bitej śmietany, smak pudru z boczku, maszynę, która sama czyści i poleruje sztucę, a także pakowarkę próżniową. Jest zaskoczona – nikt jej wcześniej nie powiedział, że tak można robić!

Pan Janusz natomiast dostrzegł potężną oszczędność czasu w nowym osprzęcie, który montuje się znacznie łatwiej, niż ten, którego wymaga on od swoich zleceniodawców. Okazuje się też, że nowoczesne śrubki znacznie lepiej znoszą potraktowanie wkrętarką, a kabel układany na mrozie może być równie elastyczny, co ten, układany w pomieszczeniu. Świetlówki, których używa, zużywają 75 Wat, a nowe – generujące nawet więcej lumenów, zaledwie 9 Wat. A prąd taki drogi! Pan Janusz jest zaskoczony.

Dzień drugi, Pani Eleonora rozmawia ze współuczestnikami kursu. Okazuje się, że wszyscy używają już lekkich, trwałych i nieprzywierających garnków z wytrzymałej stali, bułki wypiekają samodzielnie, a dla grup serwują frytki, które pieką się o połowę krócej. Pani Eleonora jest zaskoczona.

Pan Janusz rozmawia ze współuczestnikami wyjazdu. Podpowiadają mu jak uzyskać lepsze rabaty u producentów, dowiaduje się też która firma sponsoruje wyjazdy do Kenii dla najlepszych instalatorów. Pan Janusz zawsze chciał wyjechać na safari! Pan Janusz jest zaskoczony.

Dzień trzeci, Pani Eleonora wraca do swojego ośrodka pełna pomysłów na usprawnienie pracy i unowocześnienie działania jej kuchni. Pan Janusz postanawia, że będzie jeździł na prezentacje produktowe częściej – nie dość, że zapoznał się z ofertą, to jeszcze bankiet był bardzo udany. Oboje są zaskoczeni, że z warsztatów wynieśli tak wiele informacji.

Na tym właśnie polega fenomen szkoleń – choć wydaje nam się, że wszystko już wiemy i wszystko już widzieliśmy, szkolenia pozwalają poznać zupełnie inną stronę medalu, inne podejście, inne zastosowania. A teraz w miejsce Pana Janusza i Pani Eleonory wstaw kelnerów i kelnerki, zarówno początkujących, jak i doświadczonych. Nawet, jeśli sądzisz, że Twoi kelnerzy wiedzą już wszystko – sprawdź to. Jeśli podczas szkoleń, które dla nich wykupisz, nie dowiedzą się niczego nowego, to z całą

pewnością znajdą mnóstwo inspiracji na poprawienie komfortu swojej pracy, unowocześnienie podejścia do Gości, ale też lepszą sprzedaż, która – przecież to najważniejsze – wpływa także na kieszenie – zarówno ich, jak i Twoją. Warto o tym pomyśleć tym bardziej, że inwestycja w doskonałe kursy video dla kelnerów jest niewielka – aktualną cenę sprawdzisz w linku poniżej!

[Gastrolekcje - intensywny kurs kelnerski video](#) to platforma, która za pomocą ciekawego kursu wideo dostarcza kelnerom wiedzę na temat podstaw sztuki obsługi gości w restauracji. To materiały przygotowane z myślą o obecnych, ale i nowych pracownikach, którzy po przejściu kilkugodzinnego szkolenia z krótkimi filmami sytuacyjnymi, pokazującymi codzienną pracę kelnerów, są gotowi do obsługi gości na sali. Jest to autorskie narzędzie, przygotowane przez firmę **H&R System - lidera szkoleń dla gastronomii**. Na czele firmy stoi doskonale znany w branży HoReCa **Rafał Pasenik**. Z usług H&R System skorzystały setki firm, co poskutkowało tysiącami gruntownie przeszkolonych pracowników. Poznaj aktualną ofertę **Gastrolekcji** na www.gastrolekcje.pl, zadzwoń tel. 507 726 059 lub napisz biuro@gastrolekcje.pl.

Tagi: Gastrolekcje, HR System, Rafał Pasenik, kelner, gastronomia, restauracja, szkolenia

#tagi: #gastrolekcje #hrsystem #kelner #gastronomia #restauracja