

## Metoda na skuteczne szkolenie młodego pokolenia

Zauważ czym aktualnie zajmują się młodzi ludzie. W skrócie: pochłanianiem ogromnych ilości treści video. Wykorzystaj to, dając im możliwość zapoznania się z wiedzą gastronomiczną właśnie w takiej formie. Docenią to!

Świeżak przychodzi do pracy. Niepewnym krokiem podchodzi do pierwszej spotkanej osoby, mówi: „ja do pracy” i zostaje wprowadzony na zaplecze. Przebiera się, a następnie, wychodząc z szatni, błędzącymi oczyma próbuje znaleźć nić porozumienia z ludźmi, którzy wydają się półbogami. Znają kartę, noszą 10 talerzy i wiedzą, kiedy można usiąść niezauważonym.

Przygoda świeżaka rozpoczyna się od podstawowych informacji, takich jak:

- 1) To jest karta menu, zerknij – z tego ludzie wybierają.
- 2) To jest kuchnia, żyj z nimi dobrze.
- 3) To jest taca, tak się ją nosi.
- 4) Jakies pytania?

Przychodzi chwila obserwacji, czasami zbierania brudnych naczyń ze stolików i zapoznania z kartą menu. A później? Ogień, bo w gastro zawsze ludzi jest po prostu... za mało.

A może warto rozegrać to nieco inaczej? Przygotować starter-pack, czyli informacje na temat karty menu, podziału obowiązków i podstawowych zasadach życia w Waszym lokalu. Zapoznać kandydata z obiektem, pokazać wszystkie najważniejsze miejsca, powiedzieć do czego mogą się przydać. A następnie wysłać na... kurs. Trzy dni - tyle świeżak potrzebuje, żeby wrócić do lokalu z szeroką wiedzą na temat kelnerskich podstaw. Przy wsparciu managera proces przebiegnie efektywniej. Szybkie i konkretne szkolenie, oparte wyłącznie na praktycznej wiedzy i umiejętnościach prowadzących. Taka bowiem jest domena Gastrolekcji – kursu video, przygotowanego przez firmę H&R System, działającą od wielu lat w branży Horeca.

Zastanów się nad pozytywnymi tego rozwiązania:

Po pierwsze, ale dość istotne w tak trudnych finansowo czasach, kurs wykupujesz na rok, dysponując dziesięcioma osobnymi kontami dla pracowników i jednym dla osoby nadzorującej ich postępy. Nawet jeśli Twój personel będzie podlegał fluktuacji w ciągu roku od wykupienia kursu – zdążysz przeszkolić wszystkich nowoprzyjętych pracowników bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Dzięki takiemu rozwiązaniu pracownicy będą mogli co jakiś czas przypomnieć sobie najważniejsze informacje i odświeżyć wiadomości na temat poprawnej obsługi kelnerskiej.

Po drugie – dużo szybciej i bardziej profesjonalnie wdrażasz nowych kelnerów do pracy, znacznie zmniejszając ryzyko niekontrolowanych i często żałosnych wpadek, wynikających z niewiedzy świeżaka. Skąd bowiem miał wiedzieć z której strony podać kieliszek wina, skoro nikt mu nie powiedział?

Po trzecie, a również istotne w kontekście ekonomicznym, od początku pokazujesz świeżakowi, że sprzedaż w restauracji jest niezwykle ważna. Pracownik uczy się technik up- i cross-sellingu, co zaowocuje zwiększonymi przychodami. Zastanów się - kiedy wprowadzamy młodą osobę do tego typu zagadnień w standardowym procesie wdrożenia nowego pracownika?

Po czwarte – wzmacniasz i systematyzujesz wiedzę doświadczonych pracowników. Jeśli wszystko już wiedzą, a takich znasz z pewnością, zaproponuj quizy – te pisemne lub te onlinowe. Niech pokażą świeżakom swoją wiedzę! Co więcej – osoby, które mają już doświadczenie w gastronomii, będą mogły przekonać się, że to, co do tej pory robią, jest prawidłowe. A może skorygują te elementy, które okażą się sprzeczne z kanonami sztuki?

Po piąte – kurs video trwa sumarycznie około 6 godzin. Bez zbędnych wypełniaczy, anegdot, żartów i sztucznego rozciągania szkolenia. Uczestnik kursu ma możliwość rozłożenia godzin szkoleniowych na kilka etapów i obejrzenia filmów w dogodnym dla siebie czasie, co jest niewątpliwym atutem.

Argumentów, które przemawiają za taką formą szkolenia, jest znacznie więcej. Wydaje się jednak, że wymienione powyżej są absolutnie wystarczającą rekomendacją. Koniecznie zerknij na [www.gastrolekcje.pl](http://www.gastrolekcje.pl), umów się na krótka prezentację na zoom i zobacz, czy narzędzie sprawdzi się w Twoim lokalu.

**Gastrolekcje - intensywny kurs kelnerski video** to platforma, która za pomocą ciekawego kursu video 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](http://www.gastrolekcje.pl)

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

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