

Tafeletiquette

Als je regelmatig persoonlijk contact hebt met collega's, klanten en vrienden kan dit ook aan de eettafel plaatsvinden. De omgeving en het type eetafspraak vragen soms om een bepaald 'zakelijk verantwoord' gedrag. Indien je zelf (mee)serveert aan de tafel van je gast(en) kun je met je kennis en vaardigheden laten zien wat goed gastheerschap is.

Niets kan vervelender zijn dan niet gewend zijn aan of niet weten hoe je je aan en om de tafel het beste kunt gedragen. Indien je samen met je gast(en) met plezier van het eten en/of drinken kunt genieten en je correct met je gezelschap omgaat, laat je zien hoe het hoort. Een goede tafeletiquette voorkomt genante momenten en lastige situaties aan tafel. En dat is een stuk aangenamer voor iedereen!

Doel	Tijdens de workshop maken de deelnemers kennis met diverse wetenswaardigheden en protocollen omtrent het (zakelijke) diner en/of lunch. Het primaire doel is het voeren van correct gastheerschap aan en rondom de eettafel waarbij gelet wordt op de geschreven en ongeschreven wetten van de tafeletiquette. Als je de 'regels' aan tafel kent en toepast herkent de gast je voorbeeldige rol en kun je je op het gesprek concentreren.
Resultaat	De workshop biedt theoretische kennis en praktische vaardigheden over hoe je dient te gedragen bij eetgelegenheden en contactmomenten met collega's en bijvoorbeeld klanten. Je doet kennis en ervaring op 'hoe het hoort' door het toepassen van de gedragsregels en het uitdragen van het gastheerschap. Je gedrag zal gezien en gewaardeerd worden.
Doelgroep	De doelgroep bestaat uit eenieder die met vrienden, collega's, klanten en gasten in gezelschap eet. Een zelf georganiseerd diner, lunch of restaurantbezoek hoort hier ook bij. De doelgroep omvat ook personen die in de ondersteunende functies werkzaam zijn, die regelmatig gasten ontvangen en voorzien van etenswaren en drank.
Onderwerpen	<ul style="list-style-type: none">* Protocol.* Gastheerschap.* (Gedrags)regels bediening bij klanten (koffie en thee).* Tafelschikking.* Tafelbediening: uitserveren van dranken en etenswaren.* Tafeldekken: plaats van servies en bestek.* Tafelmanieren: wat eten en drinken we en hoe?* Etiquette aan en rondom de gesprek- en eettafel.

Werkwijze De bijeenkomst kan plaatsvinden tijdens een diner of lunch van de organisatie op kantoor of op locatie. De diverse onderwerpen worden dan gaandeweg behandeld. De bijeenkomst kan ook aangeboden worden op een andere locatie, waarbij de gelegenheid en omgeving worden nagebootst. Er wordt gewerkt met presentatiematerialen en de deelnemers ondernemen diverse praktische activiteiten.

Praktische gegevens

Deelnemers Minimaal 5 en maximaal 20 deelnemers

Duur Circa 2,5 uur

Locatie De locatie wordt in nader overleg met de opdrachtgever bepaald.

Tarief € 195,-

Inschrijfcode TE01

Opmerkingen

1. De uitvoering kan gewijzigd worden wat betreft het aantal deelnemers per bijeenkomst.
2. In overleg kan er een programma worden samengesteld van afwijkende duur.
3. Het tarief is per persoon en is inclusief naslagwerk en indien van toepassing: exclusief locatie, huur tafeldekking, huur servies en huur bestek.
4. Het tarief is exclusief BTW en reiskosten.

