

# *Tjener* *Teamet*

**Kompetencer Tjener-kursus**

## VELKOMMEN - HVEM ER VI?

- Thomas Marcussen, Olivia & Kristine fra TjenerTeamet
- 12 år i event- hotel- og restaurationsbranchen.
  
- Erfaring:
  - d'Angleterre - 5 år
  - Moltkes palæ - 3 år
  - Fritz Schur
  - Wallmans
  - Øksnehallen
  - Nimb event
  - 100+ bryllupper
  
  - SAXA Bank 25 anniversary - 1300 Pax
  - KB Hallen - Kick off 1800 Pax
  - Tivoli - New years - 600-1200 Pax
  - 10.000 timer på gulvet til diverse events.

## AGENDA

- **De gyldne regler**
- **Uniform**
- **Gå med 3 tallerkner**
- **Afrydning af borde**
- **Gå med tjenerbakke**
- **Åbne vin**
- **Skænk champagne**

## DE GYLDNE REGLER

1. Mød altid ind 15 min. før
2. Sig hej til alle og smil :)
3. Sluk mobilen
4. Lommerne er til proptrækker
5. Ingen alkohol på jobbet
6. Proaktiv

# Ja tak!

# UNIFORM - HVAD ER VIGTIGT?



## Video guides

<https://www.youtube.com/@tjenerteamet3994>



Lær at gå med 3 tallerkner

507 visninger · for 1 år siden

Undertekster



Lær at afrydde tallerkner

449 visninger · for 1 år siden

Undertekster



Bordopdækning

91 visninger · for 1 år siden

Undertekster



Lær at gå med en tjenerbakke

143 visninger · for 1 år siden

Undertekster



Afyrdning med tjenerbakken

144 visninger · for 1 år siden

Undertekster