

ドリンクメニュー 強化セミナー

ドリンクの構成やグラス選び
保存方法・値付けの方法、写真の撮り方
客単価アップに繋がるテクニックを
お伝えします。

当日は、ドリンクを作る際の
オペレーションも実演します。

セミナー後半では、ご要望に沿った
ドリンクメニュー案を提案させていただきます。
ノンアルコールメニューもOKです。



株式会社Three Grams
代表取締役 奥西 敏宏 氏
2019年 国際バーテンダー
コンテスト優勝



飲食関連事業者
限定参加企画

大津北商工会

【参加資格】 大津北商工会管内の飲食関連事業者

【講師】 株式会社Three Grams 代表取締役 奥西 敏宏氏
2019年 国際バーテンダーコンテスト優勝

【開催内容】

- ・メニュー表の記載順序
- ・グラス選びやグラスの使い方
- ・ドリンク原料の保存方法
- ・ドリンク単価を上げる方法
- ・ドリンクの価格・原価設定方法
- ・ドリンクオペレーション
- ・ドリンク写真の撮り方

・ご要望に併せたドリンクメニュー案提案

※参加を希望される方は、店舗のメニュー表を
事前に送付ください。

※公共交通機関や送迎・徒歩でお越し下さい。

【日時】 2024年 2月 26日(月) 13:30~16:30

※終了後、交流会を開催します。(17:30まで)
お時間のある方は、是非ご参加ください。

【会場】 伊串工務店 4階ショールーム

(滋賀県大津市今堅田2丁目26-7)

※エレベーターで4階までお上がり下さい。

【参加料】 無料

【定員】 10名

【お申込み】 QRコードを読み取り、申込フォームから
お申込み下さい。※電話・FAXでの受付は致しません。

【締め切り】 2024年1月19日(金)

【企画】 大津北商工会

