



Kwalifikacja: HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich

Okres kształcenia:

1,5 roku (podbudowa: zasadnicza szkoła zawodowa)

Tryb nauczania:

System zaoczny (zajęcia odbywają się w soboty i niedziele; 2-3 weekendy w m-cu)

Wymagania:

- ukończone 18 lat
- wykształcenie zawodowe

Dokumenty:

- podanie + klauzula
- świadectwo szkoły zawodowej
- 1 zdjęcie
- zaświadczenie lekarskie (skierowanie na druku szkolnym)
- 30 zł wpisowe

- Po ukończeniu kursu Absolwent otrzymuje zaświadczenie.
- Kurs kończy się egzaminem zawodowym organizowanym przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Warszawie. Pozytywny wynik egzaminu uprawnia do otrzymania dyplomu Kelnera

Przedmioty realizowane na HGT.01:

- ✓ Bezpieczeństwo i higiena pracy
- ✓ Podstawy gastronomii
- ✓ Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowousługowej zakładu gastronomicznego
- ✓ Obsługiwanie gości
- ✓ Podstawy miksologii

- ✓ Rozliczanie usług kelnerskich
- ✓ Język obcy zawodowy

Opis zawodu:

Kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą konsumenta w różnorodnych zakładach gastronomicznych oraz obsługą wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych, imprez gastronomicznych, a także kelnerską obsługą kongresów, targów, wystaw, bankietów, spotkań, konferencji i innych imprez tego rodzaju. Do głównych zadań kelnera można zaliczyć przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości, obsługiwanie gości z wykorzystaniem różnych technik obsługi, a także serwowanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych na przyjęciach okolicznościowych. Innymi ważnymi zadaniami są: doradzanie konsumentowi i udzielanie informacji na temat podawanych potraw i napojów, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi; nakrywanie i sprzątanie stołów w zależności od rodzaju imprezy (także w obecności gości). Ostatnim, również istotnym, zadaniem jest inkasowanie należności oraz dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych. Osoby wykonujące zawód kelnera powinny cechować: wysoka kultura osobista, miła aparycja, pozytywne nastawienie do ludzi oraz łatwość komunikowania się z otoczeniem.

Miejscem pracy dla kelnerów są wszelkiego rodzaju instytucje, związane z gastronomią, hotele, restauracje, kawiarnie, puby lub dyskoteki. Kelnerzy mogą także pracować dla firm cateringowych.