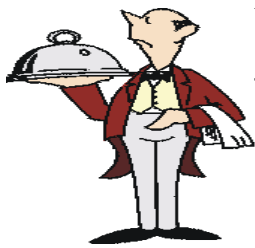


KELNER 513101 / TECHNIKUM /



Kim jest?

Zadaniem **kelnera** jest obsługa klientów w restauracjach, kawiarniach, barach, pubach i innych tego typu lokalach, a także gości na przyjęciach, bankietach, koktajlach i innych imprezach. **Kelner** musi bardzo szybko nawiązać pierwszy kontakt z klientami. W pierwszej chwili po wejściu klienta do lokalu do jego zadań należą m.in. takie czynności jak: wybór stolika i zaprowadzenie do niego gości, podanie menu, udzielenie informacji o ofercie lokalu, doradzanie w wyborze, wreszcie przyjęcie zamówienia.

Kelner jest także odpowiedzialny za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztućców zgodnie z zasadami **savoir vivre**. Przygotowany stół jest swego rodzaju kompozycją, która powinna przyciągać klienta. Podając dania i napoje również kieruje się pewnymi utartymi zasadami, a także dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw. To **kelner** odpowiada za jakość podanych dań i napojów i to on jako pierwszy odbierze od klienta pochwałę lub reklamację. Przez cały czas **kelner** powinien zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podać nowe, przyjąć zamówienie itp. Na samym końcu **kelner** podaje rachunek i przyjmuje należność.

Szczegóły pracy **kelnera** zależą od lokalu. W dużych i luksusowych restauracjach może występować specjalizacja. Jest wtedy podział na kierownika sali, **kelnera** podającego tylko wina, **kelnera** podającego dania itd. W pubie **kelner** często łączy umiejętności **kelnera** i barmana.

Jakie uzyskasz kwalifikacje trakcie nauki w szkole?

T.9. Wykonywanie usług kelnerskich

T.10. Organizacja usług gastronomicznych

Jaką zdobędziesz wiedzę i umiejętności?

Będziesz potrafił:

- Stosować zasady obsługi konsumenta
- Właściwie obsługiwać gościa stosując różne techniki
- Przyjmować i rejestrować zamówienia posługując się różnymi technikami
- Projektować aranżację sal i pomieszczeń konsumpcyjnych oraz ich wyposażenie
- Kontaktować się z konsumentem, doradzać, udzielać informacji na temat podawanych potraw i napojów
- Oceniać jakość dekorację i estetykę podawanych potraw i napojów
- Sporządzać i wykańczać dania przygotowywane bezpośrednio w Sali konsumpcyjnej

- Posługiwać się urządzeniami, maszynami i narzędziami wykorzystywanymi do obsługi gościa
- Świadczyć usługi gastronomiczne gościowi hotelowemu
- Nakrywać i sprzątać stoły w zależności od rodzaju imprezy
- Stosować zasady prawidłowego żywienia
- Oceniać pod względem towaroznawczym produkty i ich zastosowanie na rynku usług gastronomicznych
- Sporządzać potrawy i napoje przy zastosowaniu różnych technik
- Obsługiwać urządzenia / komputery, kasy fiskalne/ rejestrujące operacje handlowe
- Inkasować należności i dokonywać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych
- Przestrzegać zasad bhp
- Posługiwać się przepisami sanitarnymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowymi
- Biegłe posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym
- Stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej
- Podejmować doskonalenie zawodowe w kierunku Barman, Sommelier, Barista itp,

O czym powinieneś jeszcze wiedzieć?

[W cyklu czteroletniego kształcenia zawodowego realizowane są przedmioty zawodowe:](#)

- Obsługa konsumenta
- Technologia gastronomiczna
- Zasady żywienia
- Język obcy zawodowy
- Podstawy psychologii
- Ekonomia i rachunkowość w gastronomii
- Specjalizacja

Praktyka zawodowa: 8 tygodni

Ścieżka kariery zawodowej:

Dobrze wykształcony kelner ze znajomością języków obcych nie powinien mieć problemu ze znalezieniem pracy. Zwłaszcza w większych miastach, miejscowościach turystycznych oraz na statkach i promach pasażerskich. Oprócz restauracji kelner może szukać pracy w pubach, kawiarniach i innych lokalach gastronomicznych.

Po ukończeniu szkoły absolwent zgodnie z wyuczonym profilem zawodowym może podwyższać kwalifikacje zawodowe na uczelniach wyższych, na kierunkach technologia żywności i żywienia człowieka, dietetyka, itp.