



**Technikum**  
**Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu**

## **KELNER**

Kwalifikacje:

**T.9.Wykonywanie usług kelnerskich**  
**T.10.Organizacja usług gastronomicznych**

**Podstawowym zajęciem kelnera jest profesjonalna obsługa klientów lokalu od momentu ich wejścia, aż do opuszczenia go.**

Do kelnera należy powitanie gości, wybór stolika, przedstawienie menu, udzielenie wszelkich informacji odnośnie serwowanych potraw i napojów, pomoc w wyborze poszczególnych dań, a następnie przyjęcie zamówienia i jego odpowiednie zrealizowanie.

### **Tu zdobędziesz umiejętności:**

- dbania o przyniesienie zamówionych potraw i dodatków oraz odpowiednie podanie ich do stołu,
- sprawowania ciągłego nadzór nad klientami i reagowania na każde wezwanie, zaś po zakończonym posiłku przedstawienia rachunku i przyjęcia zapłaty,
- odpowiedniego pożegnania klientów i zachęcenia ich do ponownego odwiedzenia tego miejsca
- przygotowania lokalu do przyjęcia gościa, zadbania o odpowiedni wystrój, dostosowany do okoliczności, nakrywania do stołu, dbania o czystość zastawy i sztućców, nadzoru nad jakością podawanych potraw i natychmiastowego usuwania niepotrzebnych naczyń ze stołów.

### **Zatrudnią Cię:**

- w restauracjach, kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych, zakładach gastronomicznych prowadzonych przez hotele
- na statkach i promach
- ponadto możesz prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców