

KELNER

To osoba, która tworzy dobry wizerunek zakładu. Jego zadaniem jest dbanie o gości w restauracji, barze czy kawiarni. Profesjonalny kelner to fantastyczny sprzedawca oraz doradca. To zawód dla komunikatywnych osób z wysoką kulturą osobistą.

Okres nauki: 3 lata

W trakcie nauki kelner zdobywa kwalifikację:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

W zawodzie kelner nauczysz się:

- ✓ przygotowania sal konsumenckich do obsługi gości w restauracjach podczas organizacji różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych np.: weselnych, urodzinowych, Kinder – bali oraz bankietów, spotkań towarzyskich,
- ✓ obsługi gości w lokalach gastronomicznych;
- ✓ dbania o czystość i odpowiednie nakrycie stołu (np. nakrycie obrusem, polerowanie oraz ułożenie sztućców czy szkła),
- ✓ powitania gości i wskazywania im właściwego stolika,
- ✓ podawania karty menu oraz udzielania informacji na temat oferty lokalu gastronomicznego,
- ✓ przyjmowania zamówień od klientów,
- ✓ przynoszenia gościom zamówionych przez nich dań i napojów,
- ✓ sporządzania potraw,
- ✓ zabierania zbędnych naczyń ze stołu,
- ✓ przekazywania klientom rachunku, a także przyjmowania zapłaty.

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować w:

- restauracjach,
- pubach,
- barach,
- kawiarniach
- na statkach.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu – kelner:

- epilepsja, wada wzroku i słuchu, wada wymowy, daltonizm, przewlekłe choroby skórne, problemy z poruszaniem się, choroby psychiczne.



<https://www.youtube.com/watch?v=4OTZofTeKo>