



ZAWÓD DLA CIEBIE - KELNER

Kelner to bez wątpienia wizytówka każdej restauracji. Kelner obsługuje gości, dba o ich komfort od momentu wejścia aż do opuszczenia przez nich lokalu. Wita gości, wskazuje stolik, przedstawia kartę dań, poleca danie dnia lub dania rekomendowane przez szefa kuchni, udziela informacji o serwowanych potrawach i napojach a także pomaga w ich wyborze. Zamówienia przekazuje do kuchni, a do stolika przynosi gotowe potrawy i napoje. Cały czas obserwuje gości, by być na każde ich wezwanie. Po zakończonym posiłku przedstawia rachunek i przyjmuje zapłatę. Dobry kelner w uprzejmy sposób żegna gości, zachęcając do ponownego odwiedzenia lokalu.

Jeśli masz świetną pamięć, łatwo nawiązujesz kontakty z innymi, jesteś cierpliwy, życzliwy, odporny na stres wybierz zawód kelnera. Kelner to zawód idealny dla osób, które lubią pracę z ludźmi, są otwarci, komunikatywni, mają podzielną uwagę i wykazują się wysoką kulturą osobistą. Cenią różnorodność i wyzwania. Chcą poznawać kulturę i zwyczaje różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. W naszej 3 letniej Branżowej Szkole I Stopnia zdobędziesz wiedzę i praktyczne umiejętności zawodowe, nauczysz się technik profesjonalnej obsługi klienta, uzyskasz zawód kelnera liczący się na rynku pracy. Będzie to możliwe dzięki realizacji zajęć w naszej bardzo dobrze wyposażonej pracowni obsługi konsumenta.

Kelner - Symbol cyfrowy zawodu 513101.

Czego uczy się w szkole kelner w ramach przedmiotów teoretycznych i praktycznych?

- ❖ przygotowania sali konsumpcyjnej do obsługi gości
- ❖ profesjonalnego wykonywania czynności związanych obsługą gości;
- ❖ sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- ❖ sztuki baristycznej i barmańskiej
- ❖ rozliczania usług kelnerskich.
- ❖ języka angielskiego zawodowego
- ❖ współpracy w zespole
- ❖ prowadzenia własnej działalności gospodarczej;

Uczeń Branżowej Szkoły I Stopnia kształcący się w zawodzie kelner odbywa zajęcia praktyczne odbywa zajęcia praktyczne w klasie II – jeden dzień w tygodniu , w klasie trzeciej – jeden dzień w tygodniu w restauracjach na terenie Sochaczewa i okolic oraz w warszawskich hotelach m.in. Bristol, Westin, Novotel, Mercure, Radisson.

Jaką kwalifikację uzyskuje kelner?

- ❖ HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich . (Egzamin pod koniec II semestru klasy trzeciej).

Egzamin zawodowy jest dla ucznia obowiązkowy. Nie przystąpienie do egzaminu oznaczać będzie brak możliwości ukończenia szkoły.

Po zdaniu egzaminu z kwalifikacji i ukończeniu szkoły uzyskasz dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe i wykształcenie zasadnicze branżowe.

Co dalej...?

Po ukończeniu Branżowej Szkoły I Stopnia masz dwie możliwości rozwoju edukacyjno- zawodowego:

- ❖ możesz zacząć pracę w wyuczonym zawodzie kelner w restauracjach, kawiarniach, hotelach, na statkach wycieczkowych, bankietach, targach, wystawach, konferencjach, sanatoriach, ośrodkach wypoczynkowych, firmach cateringowych
- ❖ kontynuować naukę w 2 – letniej branżowej szkole II stopnia, po ukończeniu której i potwierdzeniu kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych możesz uzyskać tytuł technika usług kelnerskich i zdać maturę
- ❖ kontynuować naukę w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych lub na Kwalifikacyjnych Kursach Zawodowych (KKZ).
- ❖ Prowadzić własną działalność gospodarczą

Będąc uczniem tej klasy możesz również wyjechać na zagraniczny staż zawodowy w ramach programu Erasmus+.

Serdecznie zapraszamy do nauki w Branżowej Szkole I Stopnia w zawodzie kelner w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.