

# Technik usług kelnerskich

## KWALIFIKACJE UZYSKIWANE W WYNIKU KSZTAŁCENIA

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

## SYLWETKA ABSOLWENTA

Jeżeli wybierzesz ten kierunek kształcenia, to w trakcie nauki nabędziesz umiejętności:

- promocji oraz sprzedaży usług,
  - obsługi konsumenta,
  - planowania i sporządzania karty menu,
  - rezerwacji usług gastronomicznych,
  - udzielania informacji gastronomicznej,
  - rozliczania kosztów zamówienia,
  - przygotowania sali okolicznościowych i konferencyjnych,
  - przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
  - stosowania technik nakrywania stołu,
  - współpracy w zespole,
  - komunikacji interpersonalnej,
  - obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
  - prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
  - odbędziesz praktykę zawodową w nowoczesnie wyposażonych zakładach gastronomicznych,
  - będziesz mógł uczestniczyć profesjonalnych kursach takich jak: Barista, Barman, Sommelier,
- Prawo jazdy kat. B.

## **Technik kelner – możliwość zatrudnienia:**

- we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty),
- barman,
- organizator usług cateringowych,
- koordynator ślubny,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych.

## **Baza dydaktyczna i warunki kształcenia**

Szkoła posiada trzy klasopracownie przygotowane do praktycznej i teoretycznej nauki zawodu. Wyposażone są w nowoczesny sprzęt niezbędny do nauki zawodu.



