

## TECHNIK KELNER

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- promocji oraz sprzedaży usług
- obsługi konsumenta
- planowania i sporządzania karty menu
- rezerwacji usług gastronomicznych
- udzielania informacji gastronomicznej
- rozliczania kosztów zamówienia
- przygotowania sal 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

### **Jakie kwalifikacje uzyskuje uczeń kształcący się w zawodzie kelner?**

Szkoła przygotowuje do egzaminu potwierdzającego dwie kwalifikacji w zawodzie:

- TG.10. Wykonywanie usług kelnerskich - egzamin z tej kwalifikacji odbywa się na koniec klasy drugiej
- TG.11. Organizacja usług gastronomicznych - uczniowie zdają egzamin po pierwszym półroczu klasy czwartej

### **Uczeń odbywa również 4 tygodniową praktykę zawodową w renomowanych restauracjach i hotelach.**

**Jakie dodatkowe zajęcia?**  
Szkoła realizuje:

- zajęcia dla uczniów w ramach Studia kulinarnego i Szkolnej Akademii Smaku,
- zajęcia w kółku barmańskim,
- wyjazdy na targi branżowe,
- obsługi prestiżowych przyjęć okolicznościowych na rzecz środowiska,

- zajęcia w szkolnym teatrze Megakreacji,
- projekty w ramach programów z Unii Europejskiej,
- wyjazdy studyjna na dwa, trzy dni do zaprzyjaźnionych szkół z zagranicy: Niemcy, Ukraina, Słowacja.

#### **Jakie przedmioty rozszerzone?**

- biologia, matematyka

#### **Zaplecze dydaktyczne szkoły:**

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologiczne gastronomiczne,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe,
- kształcenie praktyczne w renomowanych hotelach i zakładach gastronomicznych. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

#### **Na jakich stanowiskach może być zatrudniony absolwent, który kształcił się w zawodzie kelner?**

Absolwenci tego kierunku potrafią przygotować salę do obsługi konsumentów, nakrywać i dekorować stoły, serwować zamówione potrawy i napoje oraz udzielać porad w zakresie ich doboru. Profesjonalnie obsługują różne przyjęcia, kongresy, targi, bankiety, spotkania, konferencje. Są odpowiedzialni za odpowiednie przyjęcie gości, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, są „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

#### **Kelner pracuje jako:**

- kelner
- szef obsługi kelnerskiej
- barman
- organizator usług cateringowych
- koordynator ślubny
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych

**Technikum kształcące w zawodzie Kelner –  
NOWOŚĆ!!!**

**W zawodzie technik kelner zdobędziesz następujące umiejętności:**

- przygotowywanie sali do obsługi konsumentów,
- nakrywanie i dekorowanie stołów
- serwowanie zamówionych potraw i napojów oraz udzielanie porad w zakresie ich doboru,
- obsługiwanie różnych przyjęć, kongresów, targów, bankietów, spotkań, konferencji,
- wykonywanie pracy na stanowisku kelnera, barmana lub szefa obsługi kelnerskiej.

**Predyspozycje do zawodu:**

- pożądane w tym zawodzie cechy charakteru to: cierpliwość i dokładność,
- bardzo ważne jest wyczucie proporcji, smaku a także poczucie elegancji w sztuce podawania i dekorowania potraw,
- atutem są: wyobraźnia i zmysł estetyczny.

**Perspektywy zatrudnienia absolwentów:**

- restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne,
- bary szybkiej obsługi, jadłodajnie, gospody, zajazdy,
- zakłady żywienia zbiorowego: pensjonaty, domy wczasowe, na statkach i promach,
- kluby i firmy cateringowe.

Praktyki zawodowe organizowane są w renomowanych obiektach hotelowych takich jak: Marriott, Sheraton, Westin, Victoria, Bristol, Intercontinental, Novotel.

Możesz również wyjechać na praktyki zagraniczne do Grecji, Austrii i na Cypr

Uczeń kończący szkołę może kontynuować naukę na studiach wyższych m.in. na kierunku hotelarstwo i gastronomia.