

KURS KELNERSKI

Program kursu kelnerskiego:

I. Dzień

1. System HACCP w gastronomii. 2 godz.
2. Podstawowe zagadnienia dotyczące gastronomii, wizerunek zawodowy kelnera. 1 godz.
3. Przygotowanie sali konsumpcyjnej na przyjęcie gości (2 godz. ćwiczeń w kawiarni Klasyczna):
 - wyposażenie, bielizna stołowa, zastawa stołowa i inny sprzęt używany przy stole gościa,
 - formowanie serwetek, składanie i rozkładanie obrusów.
5. Organizacja pracy kelnera w sali konsumpcyjnej (3 godz. ćwiczeń):
 - technika noszenia tac, zastawy stołowej, zbieranie zastawy po konsumpcji,
 - technika nakrywania stołów: nakrycie podstawowe, rozszerzone, do określonego menu.

II. Dzień

1. Zasady obsługi konsumentów
2. Metody i techniki obsługi (rodzaje serwisów – 3 godz. ćwiczeń):
 - serwis talerzowy (metoda niemiecka),
 - serwis z półmisek (serwis francuski, angielski, rosyjski, serwis mieszany) ,
 - serwis bufetowy.
3. Przebieg obsługi gości, technika nakrywania stołów do poszczególnych dań -3 godz. ćwiczeń
4. Karty menu – rodzaje, charakterystyka. Ogólne zasady zestawiania menu (2 godz.)

III Dzień

1. Ogólne wiadomości o potrawach i napojach – 2 godz.
2. Organizacja pracy i technika podawania: śniadań, przystawek, zup i dodatków, dań zasadniczych i serów, deserów, napojów bezalkoholowych i alkoholowych -5 godz. ćwiczeń.

IV. Dzień

1. Systemy rozliczeń kelnerskich, korzystanie z programu Gastro Pos – 2 godz.
2. Usługi w zakładach gastronomicznych: organizacja przyjęć okolicznościowych, obsługa wycieczek, konferencji, catering, „room service” – 3 godz.
3. Podsumowanie kursu

Po ukończeniu kursu uczestnicy otrzymają zaświadczenie potwierdzające nabyte umiejętności wydane przez Centrum Kształcenia Praktycznego.

Czas trwania: 30 godzin

Cena kursu: 340 zł/osobę

Numer konta: 45 1540 1115 2043 6050 7572 0003 tytułem: kurs kelnerski.

Termin kursu: Po zebraniu grupy i uzgodnieniu z uczestnikami.

ZAPISZ SIĘ NA KURS - pobierz formularz i wyślij go na adres ikar63@gmail.com

Informacje : Tel. (18) 26 230 12