

# Wykonywanie usług kelnerskich (T.9)

Wykonywanie usług kelnerskich - kwalifikacja T.9 jest kwalifikacją wyodrębnioną w zawodzie

Kelner (zawód z dwoma kwalifikacjami: T.9 + T.10. Organizacja usług gastronomicznych)

Kurs otwiera drogę do zdobycia zawodu Kelner. Uczestnicy kursu zdobywają następujące umiejętności:

- obsługiwanie gości w restauracjach, innych lokalach gastronomicznych oraz w hotelach (room service)
- obsługiwanie gości podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza lokalami gastronomicznymi
- serwowanie potraw i napojów
- doradzanie w zakresie wyboru potraw i napojów
- ocenianie jakości i estetyki potraw i napojów
- planowanie karty menu
- obsługa programów informatycznych stosowanych w gastronomii
- sporządzanie podstawowych potraw i napojów
- planowanie i organizowanie realizacji zadań związanych z obsługą gości
- posługiwanie się językiem obcym w zakresie zadań zawodowych
- znajomość i stosowanie zasad GHP, GMP oraz HACCP.

Tryb zaoczny – zajęcia w weekendy.

Kurs trwa 450 godzin + 2 tygodnie praktyki zawodowej. Czas trwania kursu może być ustalany indywidualnie dla uczestnika. Na podstawie przedłożonych do rekrutacji dokumentów istnieje możliwość uznania dotychczasowej drogi kształcenia każdego uczestnika kursu, by żaden z nich nie musiał powtarzać po raz kolejny uzyskanych wcześniej efektów kształcenia.