



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Szkolenie dla kelnerów - podstawowy kurs obsługi konsumenta

Numer usługi 2024/01/31/26375/2060775

📍 Opole / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 36 h
📅 04.11.2024 do 06.11.2024

4 000,00 PLN brutto
4 000,00 PLN netto
111,11 PLN brutto/h
111,11 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Uczniowie szkół gastronomicznych• Właściciele restauracji, osoby zarządzające restauracjami, pracownicy restauracji• Wszystkie osoby zainteresowane zawodem Kelner• Wszystkie osoby zainteresowane pracą w sektorze HoReCa
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	03-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Wiedza

- zdobędzie wiedzę z zasad savoir vivre w restauracji i w stosunku do Gościa
- będzie potrafił rozróżnić elementy zastawy (również specjalnej), będzie znał wyposażenie kelnera oraz cechy profesjonalnego kelnera

- zdobędzie wiedzę na temat podstawowych zasad obsługi i przygotowania restauracji

Umiejętności:

- zdobędzie umiejętności profesjonalnej obsługi Gościa, zasady nakrycia stołu i noszenia tacy

- zdobędzie wiedzę i umiejętności serwisu wina przy Gościu

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi przygotować salę do przyjęcia Gości	Zna zasady prawidłowego nakrycia stołu i przygotowania miejsca pracy	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

ETAP I-12 godzin dydaktycznych

Organizacja restauracji:

- Od czego zależy sukces restauracji
- Początek dnia w restauracji

Organizacja pracy na stanowisku Kelner:

- Wygląd zewnętrzny kelnera
- Cechy profesjonalnego kelnera
- Zakazy dla kelnera
- Wyposażenie kelnera

Przygotowanie Sali restauracyjnej do obsługi Gości:

- Rozkładanie obrusu + ćwiczenia praktyczne
- Serwety płócienne, flizelinowe i papierowe + ćwiczenia praktyczne

- Zastawa stołowa, sztućce

Działania dla obsługi gości indywidualnych i bankietowych

ETAP II-12 godzin dydaktycznych

Podstawowa znajomość obsługi:

- Zasada noszenia zastawy (taca i talerze) +ćwiczenia praktyczne
- Prawidłowe nakrycie stołu +ćwiczenia praktyczne
- Znaczenie ułożenia sztućców
- Kierunek obsługi kelnerskiej +ćwiczenia praktyczne
- Protokół dyplomatyczny
- Kolejność obsługi Gości
- Rodzaje serwisów
- System notowań

Działania dla obsługi gości indywidualnych i bankietowych

ETAP III- 11 godzin dydaktycznych

Enologia – Wina:

- Co to jest wino i kim jest Sommelier
- Od czego zależy jakość wina, rodzaje winorośli, podstawowe szczepy
- Temperatura podawania, dobór wina do dań, jak podawać wino
- Dekantacja
- Wina musujące: tradycyjne i Sabrage
- Serwis wina +ćwiczenia praktyczne

PODSUMOWANIE- 1 godzina

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Etap I cz.1	-	04-11-2024	07:30	12:00	04:30
2 z 7 Etap I cz.2	-	04-11-2024	12:30	17:00	04:30
3 z 7 Etap II cz.1	-	05-11-2024	07:30	12:00	04:30
4 z 7 Etap II cz.2	-	05-11-2024	12:30	17:00	04:30
5 z 7 Etap III cz.1	-	06-11-2024	07:30	12:00	04:30
6 z 7 Etap III cz.2	-	06-11-2024	12:30	16:15	03:45
7 z 7 Podsumowanie	-	06-11-2024	16:15	17:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	111,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Informacje dodatkowe

Metody pracy: Metody pracy: Wykład wspierany prezentacją, bardzo duża ilość ćwiczeń praktycznych, prezentacja prawidłowego zachowania podczas scenek sytuacyjnych przez prowadzącego, każdy punkt programu zakończony dyskusją Trenera z uczestnikami, uczestnicy będą pracować z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym (trybuszon, dekanter, szkło i zastawa, wyposażenie profesjonalne kelnera i inne)

Ewaluacja: Test wiedzy przed i po szkoleniu, dyskusja, ankieta ewaluacyjna

Każdy z uczestników otrzyma certyfikat udziału w szkoleniu

1 godzina szkolenia= godzina dydaktyczna 45 min

Podczas szkolenia zaplanowano przerwy

Uczestnicy otrzymają produkty oraz materiały potrzebne do szkolenia.

Adres

ul. Strzelców Bytomskich 8
45-084 Opole

woj. opolskie

Restauracja Radiowa

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166