



JAKIMOWICZ  
HoReCa Academy  
Jan Jakimowicz



## Kurs kelnerski

Numer usługi 2024/02/15/26375/2073446

📍 Opole / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 36 h  
📅 16.12.2024 do 18.12.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

138,89 PLN brutto/h

138,89 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kelnerzy, pracownicy hotelu, właściciele
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	5
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-12-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	36
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

## Cel

### Cel edukacyjny

#### Wiedza

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

#### Umiejętności:

- będzie potrafił budować relacje z Gośćmi, rozwiązywać proste reklamacje
- zdobędzie umiejętności profesjonalnej obsługi Gościa, zasady nakrycia stołu i noszenia tacy

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady obsługi kelnerskiej	rozróżnia poszczególne elementy zastawy	Test teoretyczny
Buduje relacje z Gośćmi i współpracownikami	Potrafi zrobić dobre wrażenie na Gościu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje metody, które wpływają na chęć powrotu Gości do restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument zawiera wyszczególnione informacje na temat efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i postaw społecznych.

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

Tak, dokument zawiera informację na temat kryteriów weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowane rozwiązania w zakresie rozdzielenia procesów kształcenia i walidacji.

# 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, sztucze

#### ETAP II- 12 godzin dydaktycznych

##### Zasady 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

#### Serwis wina przy Gościu- wina regionalne propozycje

- ETAP III 11 godzin dydaktycznych

##### Budowanie relacji z Gośćmi:

- Obsługa Gościa „od wejścia”
- Rozmowa z Gośćmi
- Budowanie relacji z Gośćmi i ze współpracownikami
- Typologia Gości
- „Kontrakt” z najmłodszymi Gośćmi- Dzieci (wzbudzenie zaufania)
- Relacja kelner-kucharz
- Sugestywna sprzedaż- opieką nad Gościem
- Up-selling i cross-selling-maksymalizowanie zysków z jednej transakcji

- Podsumowanie 1 godzina

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 7</b> Etap 1 część 1	Jan Jakimowicz	16-12-2024	07:30	12:00	04:30
<b>2 z 7</b> Etap 1 część 2	Jan Jakimowicz	16-12-2024	12:30	17:00	04:30
<b>3 z 7</b> Etap 2 część 1	Jan Jakimowicz	17-12-2024	07:30	12:00	04:30
<b>4 z 7</b> Etap 2 część 2	Jan Jakimowicz	17-12-2024	12:30	17:00	04:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Etap 3 część 1	Jan Jakimowicz	18-12-2024	07:30	12:00	04:30
6 z 7 Etap 3 część 1	Jan Jakimowicz	18-12-2024	12:30	16:15	03:45
7 z 7 Podsumowanie	Jan Jakimowicz	18-12-2024	16:15	17:00	00:45

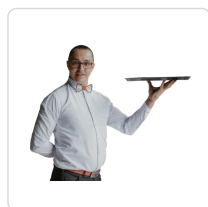
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	138,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,89 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jan Jakimowicz

Kelner z Pasją... z kilkunastoletnim doświadczeniem w Obsłudze Gościa w restauracji. Certyfikowany Trener w standardzie VCC. Zdożywał doświadczenie nie tylko w Holandii, ale i w Polsce, kierując zespołami Kelnerów m.in. w restauracji przy Hotelu o standardzie 4\*\*\*\*, który jako jeden z dwóch na opolszczyźnie został wyróżniony w przewodniku Gault & Millau 2018. Wielokrotnie wyróżniany w konkursach Kelnerskich. Laureat Plebiscytów: KELNER ROKU 2017, CZŁOWIEK ROKU w Kategorii Biznes- wyróżniony i nagrodzony za promowanie biznesu kelnerskiego oraz propagowanie zawodu kelnera wśród młodzieży. Dwukrotny Juror podczas Mistrzostw Polski Młodych Kelnerów w Siedlcach w 2017 i 2018r roku. REKORDZISTA POLSKI w utrzymaniu jak największej ilości kieliszków do wina w jednej dłoni! „Raczkujący” Sommelier i fascynat Sztuki Kelnerskiej połączonej z elementami serwisu wina i wiedzy o enologii. Posiada wiele Certyfikatów potwierdzających Jego kompetencje. Ukończył Kurs Pedagogiczny, uprawniający Go do dzielenia się swoją wiedzą i ogromnym doświadczeniem z adeptami w Szkołach Gastronomicznych, ale również innych profili, których uczniowie chcą podnosić swoje kwalifikacje zawodowe.

Jego dewiza zawodowa to „Obsługuj Gości tak, jak chciałbyś być obsłużony”!!! , a Jego życiowym motto jest: „Największe bogactwo, to robienie tego, co kochasz” .

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają certyfikaty za udział w minimum 80% części szkolenia

Metody pracy: Szkolenie prowadzone w formie teoretyczno-praktycznej

Wsparcie po szkoleniu: Właściciele i uczestnicy mają wsparcie Trenera do 3 miesięcy po zakończonym szkoleniu

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

1 godzina= godzina dydaktyczna 45 min

W czasie przerwy zaplanowano przerwę dla uczestników.

## Adres

ul. Księżycowa 2a

45-459 Opole

woj. opolskie

Hotel Słociak

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Arletta Janczak**

**E-mail** [biuro@horecaacademy.pl](mailto:biuro@horecaacademy.pl)

**Telefon** (+48) 600 548 166