

**Kelner**

Numer usługi 2024/04/15/30963/2123830

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

62,50 PLN brutto/h

62,50 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSOR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.09.2024 do 27.09.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa kursu to osoby pracujące lub aspirujące do pracy w gastronomii, zwłaszcza w roli kelnera. Obejmuje to zarówno początkujących, poszukujących podstawowych umiejętności, jak i doświadczonych kelnerów, chcących doskonalić obsługę klienta, techniki pracy oraz zdobyć wiedzę dotyczącą obsługi różnorodnych wydarzeń gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	26-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia kelnerskiego jest dostarczenie wiedzy i umiejętności do profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii. Program obejmuje kształtowanie sylwetki kelnera, organizację pracy, techniki obsługi klienta, przygotowywanie potraw i serwowanie napojów. Uczestnicy zdobędą umiejętności obsługi różnorodnych wydarzeń gastronomicznych, podnosząc standardy estetyczne i etyczne.

<https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/oferta>

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
uczestnicy będą wyposażeni w kompleksową wiedzę i umiejętności potrzebne do profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii. Doskonalić się będą w organizacji pracy, serwowaniu potraw i napojów, podnosząc standardy estetyczne i etyczne. Zdobędą umiejętności obsługi różnorodnych wydarzeń gastronomicznych, będą gotowi na pracę w wymagających sytuacjach, spełniając najwyższe standardy branżowe	Weryfikacja obejmuje praktyczne egzaminy z obsługi klienta i organizacji pracy, ocenę umiejętności serwowania potraw, testy teoretyczne z etyki i norm branżowych, udział w symulacjach bankietów, oraz ocenę postawy w sytuacjach psychologicznie wymagających. To potwierdzi zdobytą wiedzę i umiejętności w praktyce.	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

tak

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie

Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC
--	------

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie
---	-----

Program

1. Moduł 1: Profesjonalna Sylwetka Kelnera

- Kultura pracy i osobista
- Etyka zawodu
- Wrażenie estetyczne i ubiór

2. Moduł 2: Organizacja Pracy Kelnera

- Zarządzanie czasem
- Efektywność pracy w zespole
- Techniki organizacji stanowiska pracy

3. Moduł 3: Obsługa Klienta w Gastronomii

- Standardy profesjonalnej obsługi klienta
- Techniki komunikacji w gastronomii
- Nowe trendy w serwisie obsługi gości

4. Moduł 4: Serwowanie Potraw i Napojów

- Przygotowywanie potraw przed gośćmi
- Serwowanie różnych rodzajów win
- Degustacja win i techniki serwowania

5. Moduł 5: Obsługa Wydarzeń Specjalnych

- Obsługa konferencji, bankietów, wycieczek
- Protokół w obsłudze gości VIP
- Public relations w pracy kelnera

6. Moduł 6: Psychologia Obsługi Gości

- Radzenie sobie w sytuacjach wymagających
- Zasady obsługi gości w różnych kontekstach
- Rozwijanie umiejętności empatii

7. Moduł 7: Egzaminy i Symulacje

- Praktyczne egzaminy z obsługi klienta i organizacji pracy
- Ocena umiejętności serwowania potraw i napojów
- Testy teoretyczne z etyki i norm branżowych
- Udział w symulacjach bankietów i konferencji

8. Podsumowanie i Certyfikacja

- Analiza osiągnięć
- Przyznawanie certyfikatów ukończenia szkolenia

Program obejmuje kompleksowe aspekty pracy kelnera, łącząc teorię z praktyką, aby uczestnicy zdobyli niezbędną wiedzę i umiejętności do profesjonalnej obsługi klienta w różnorodnych sytuacjach gastronomicznych.

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik przed przystąpieniem do egzaminu nadającego kwalifikacje otrzyma:

Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	2 500,00 PLN
Koszt usługi netto	2 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	62,50 PLN
Koszt godziny netto	62,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia. W związku z powyższym przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Adres

ul. Sybiraków 31
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049