



Kurs kelnerski

Numer usługi 2024/07/03/10567/2208113

670,00 PLN brutto

670,00 PLN netto

16,75 PLN brutto/h

16,75 PLN netto/h

Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



📍 Bydgoszcz / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami szkolenia są osoby, które chcą uzyskać kwalifikacje zawodowe kelnera.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest uzyskanie kwalifikacji zawodowych kelnera. Doskonalenie wiedzy i umiejętności wykonywania czynności w zakresie organizacji i techniki obsługi konsumenta; kompleksowej obsługi imprez, przyjęć, bankietów, itp.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- posiada wiedzę odnośnie wykonywania czynności w zakresie organizacji i techniki obsługi konsumenta	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- posiada wiedzę odnośnie kompleksowej obsługi imprez, przyjęć, bankietów	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna technikę noszenia naczyń i tac	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	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

Program:

1. Systemy obsługi w zakładach gastronomicznych.
2. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi klientów.
3. Poziom i kultura obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych.
4. Technika noszenia naczyń i tac.
5. Ogólne zasady serwowania dań w zakładach gastronomicznych (serwis a"la carte).
6. Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu przekąsek.
7. Technika podawania zup. Zasady serwowania dań zasadniczych.
8. Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu śniadań.

9. Technika podawania napojów bezalkoholowych: gorących i zimnych.

10. Technika podawania napojów alkoholowych.

11. Organizacja przyjęć.

12. Systemy rozliczeń kelnerskich.

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	670,00 PLN
Koszt usługi netto	670,00 PLN
Koszt godziny brutto	16,75 PLN
Koszt godziny netto	16,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017