

**Kelner**

Numer usługi 2024/10/03/30963/2342696

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

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

📍 Biała Podlaska / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 03.02.2025 do 20.02.2025



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – dla osób bez doświadczenia, które chcą zdobyć umiejętności kelnerskie i pracować w restauracjach, hotelach oraz kawiarniach.• Pracownicy gastronomii – kelnerzy chcący doskonalić swoje umiejętności obsługi klienta, serwowania potraw i organizacji pracy.• Osoby zainteresowane obsługą wydarzeń gastronomicznych – kurs przygotowuje do pracy na bankietach, konferencjach, weselach i specjalnych okazjach.• Pracodawcy z branży gastronomicznej – właściciele lokali chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.• Miłośnicy sztuki serwowania – osoby zainteresowane profesjonalną obsługą i sztuką serwowania potraw i napojów. <p>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kierunek - Rozwój- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,- Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	20-01-2025

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

Kurs przygotowuje uczestników do pracy jako kelner, ucząc profesjonalnej obsługi klienta, serwowania potraw i napojów oraz organizacji pracy w gastronomii. Uczestnicy poznają zasady savoir-vivre'u, techniki nakrywania stołów, obsługi kas fiskalnych i rozliczania zamówień. Szkolenie rozwija praktyczne umiejętności, komunikację z klientem i zarządzanie czasem, podnosząc standardy obsługi w restauracjach, hotelach i lokalach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zasady savoir-vivre'u i obsługi klienta w gastronomii.	Uczestnik identyfikuje zasady etykiety kelnerskiej, rozpoznaje techniki komunikacji z klientem i wie, jak reagować na reklamacje.	Test teoretyczny
Serwuje potrawy i napoje zgodnie z profesjonalnymi standardami.	Uczestnik dobiera odpowiednie techniki serwowania, nakrywa stoły, obsługuje gości zgodnie z zasadami estetyki i porządku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę w sali gastronomicznej i zarządza czasem.	Uczestnik planuje kolejność obsługi stolików, organizuje pracę w zespole, dba o porządek i sprawny przebieg serwisu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy.	Uczestnik przestrzega zasad higieny osobistej i sanitarnych wymagań lokalu, dba o czystość stanowiska i bezpieczne serwowanie.	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

Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:

Praktyczne umiejętności:

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 30 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Harmonogram szkolenia:

- 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 nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - 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).

Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego

zastosowania.

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

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

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	4 000,00 PLN
Koszt usługi netto	4 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	100,00 PLN
Koszt godziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 66

21-500 Biała Podlaska

woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

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

Telefon (+48) 500 177 049