

**KELNER**

Numer usługi 2025/04/03/5016/2667804

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

75,00 PLN brutto/h

75,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Warszawie



📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 27.05.2025 do 12.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa może obejmować różnorodne osoby, które chcą zdobyć umiejętności w zakresie obsługi klienta w branży gastronomicznej np: • ludzie, którzy nie mają wcześniejszego doświadczenia w pracy jako kelner, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności i wiedzę • młode osoby, które szukają pracy dorywczej lub stażu w restauracjach, aby zdobyć doświadczenie zawodowe i umiejętności interpersonalne • ludzie, którzy chcą rozpocząć nową ścieżkę zawodową w branży gastronomicznej i potrzebują odpowiednich kwalifikacji • osoby już pracujące w branży, które chcą podnieść swoje kwalifikacje, nauczyć się nowych technik obsługi klienta lub poprawić umiejętności pracy w zespole • osoby planujące otworzyć własny lokal gastronomiczny • również osoby, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie obsługi gości, aby lepiej zaspokajać ich potrzeby i zapewniać wysoką jakość usług.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	20
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

Przygotowanie uczestników do efektywnego wykonywania obowiązków związanych z obsługą gości w restauracjach i innych lokalach gastronomicznych. Rozwijanie umiejętności interpersonalnych, a także znajomość menu, technik serwowania potraw i napojów. Uczestnicy uczą się również zasad etyki zawodowej oraz zarządzania sytuacjami kryzysowymi. Celem jest nie tylko zdobycie wiedzy teoretycznej, ale także praktycznych umiejętności, które przyczynią się do sukcesu w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie organizuje pracę na stanowisku kelnera	- przestrzega kultury osobistej i etyki zawodowej kelnera - omawia zasady obsługi kelnerskiej	Wywiad swobodny
Samodzielnie przygotowuje salę konsumpcyjną do obsługi	- nakrywa stoły, dobiera odpowiednie obrusy - dobiera odpowiednio rodzaj serwetek i odpowiednio je układa - dobiera i rozkłada odpowiednią zastawę stołową	Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje metody sugestywnej sprzedaży	- omawia up-selling i cross-selling	Wywiad swobodny
Samodzielnie obsługuje konsumenta stosując odpowiednie zasady i techniki	- odpowiednio wita gości - stosuje zasady savoir-vivre w gastronomii - definiuje zasady zachowania w sytuacjach konfliktowych i trudnych - serwuje i podaje dania - nosi zastawę stołową, tace, talerze, półmiski stosując odpowiednią technikę - zbiera naczynia ze stołu według ustalonych zasad - podaje przekąski stosując odpowiednią organizację i technikę - podaje zupy stosując ustalone zasady i techniki - serwuje dania główne zgodnie z zasadami - obsługuje imprezy okolicznościowe	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje wina i inne napoje alkoholowe	- dobiera alkohol do potraw - podaje napoje alkoholowe i bezalkoholowe w odpowiedni sposób - dobiera odpowiedni rodzaj wina do potraw - definiuje rodzaje szczepów, regiony winiarskie, temperatury podawania win	Wywiad swobodny
		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?

Po ukończeniu kursu słuchacz otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z rozporządzeniem MEN, które w swojej treści zawiera opis efektów kształcenia

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

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Lp.	Rodzaj zajęć	Przedmiot nauczania	Liczba godzin
1	Zajęcia teoretyczne	1. Organizacja pracy na stanowisku kelner 2. Metody sugestywnej sprzedaży	5
2	Zajęcia praktyczne	1. Czynności przygotowujące salę konsumpcyjną do obsługi 2. Organizacja i technika obsługi konsumenta 3. Serwowanie wina i innych napojów alkoholowych	29

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Organizacja pracy na stanowisku kelner	Jerzy Morawski	27-05-2025	16:00	20:30	04:30
2 z 6 Metody sugestywnej sprzedaży	Jerzy Morawski	29-05-2025	16:00	20:30	04:30
3 z 6 Czynności przygotowujące salę konsumpcyjną do obsługi	Jerzy Morawski	03-06-2025	16:00	20:30	04:30
4 z 6 Organizacja i technika obsługi konsumenta	Jerzy Morawski	05-06-2025	16:00	20:30	04:30
5 z 6 Organizacja i technika obsługi konsumenta	Jerzy Morawski	10-06-2025	16:00	20:30	04:30
6 z 6 Serwowanie win i innych napojów alkoholowych	Jerzy Morawski	12-06-2025	16:00	20:30	04:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	75,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	75,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jerzy Morawski

Właściciel firmy Mistrz Kelner Jerzy Morawski. Posiada 41-letnie doświadczenie mistrzowskie w zawodzie kelner. Szkolenia kelnerskie prowadzi od 1989 roku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które mają ukończone 16 lat, wykształcenie minimum podstawowe.

Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Adres

ul. Podwale 13

00-252 Warszawa

woj. mazowieckie

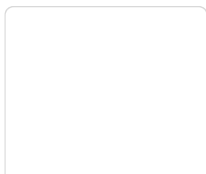
Zajęcia odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się z wykorzystaniem przedmiotów używanych w gastronomii.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Dorota Gromadzka

E-mail dorota.gromadzka@zdz.edu.pl



Telefon (+48) 603 372 449