



NM INVEST spółka  
z ograniczoną  
odpowiedzialnością

**KELNER**

Numer usługi 2025/04/07/25563/2673985

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 14.06.2025 do 15.06.2025

**4 300,00 PLN** brutto

4 300,00 PLN netto

215,00 PLN brutto/h

215,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Turystyka i hotelarstwo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie jest dedykowane dla kelnerów , managerów hoteli i restauracji oraz osób które chcą rozpocząć prace w tym zawodzie .<br><br>Szkolenie jest także przeznaczone do osób które z własnej inicjatywy chcą ponieść swoje umiejętności i kompetencje zawodowe , osoby które w przyszłości planują obsługę bankietów, wydarzeń gastronomicznych, wesel. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 13-06-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych                                                                                                                                                                                                                       |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy jako kelner , do serwowania potraw i napojów ,organizacji stanowiska pracy. Uczestnicy poznają zasady savoir-vivre i realizują zasady sprzedaży sugestywnej oraz budują pozytywna relacje z klientem ( gościem hotelu).

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

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Uczestnik zna zasady pracy kelnera                                | - charakteryzuje prace kelnera<br>- zna zasady bhp dotyczące swojego stanowiska pracy<br>-charakteryzuje i wymienia predyspozycje zawodowe i cechy osobowości kelnera                                                                                             | Test teoretyczny                    |
| Uczestnik wykonuje czynności z zakresu stanowiska pracy kelnera   | -zna zasady savoir-vivre<br>-obsługuje klientów zgodnie z zasadami etyki i porządku<br>-serwuje i prezentuje dania, potrawy, napoje<br>-nakrywa stoły<br>-wykonuje czynności z zakresu prezentacji win<br>-potrafi profesjonalnie obsługiwać przyjęcia , bankiety | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik organizuje pracę sali gastronomicznej i zarządza czasem | -planuje kolejność obsługi stolików<br>-organizuje prace w zespole<br>-dba o porządek i sprawny przebieg serwisu                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik potrafi nawiązać relacje z różnego typu klientami       | -potrafi budować pozytywne relacje kelner-klient                                                                                                                                                                                                                  | 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 potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdza że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia od walidacji.

# Program

- 1.Charakterystyka pracy kelnera.
- 2.Zasady BHP w pracy.
- 3..Predyspozycje zawodowe i cechy osobowości kelnera.
- 4.Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości.
- 5.Obługa klienta ( metody obsługi).
- 6.Ogólne zasady obsługi klienta.
- 7.Sprzedaż sugestywna -skuteczne metody powiększania rachunku.
- 8.Sposoby postępowania z różnymi typami klientów.
- 9.Opisywanie i doradzanie napojów.
- 10.Obługa naczyń i sztućców.
- 11.Budowanie pozytywnych relacji z klientem.

# 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 przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 300,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 300,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 215,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Bartłomiej Gawlak-Kubik

Specjalizuje się w prowadzeniu profesjonalnych szkoleń i kursów z zakresu kelner, barman, sommelier i barista. 38 lat pracy zawodowej, 16 lat pracy w hotelu Orbis Kasprowy-Giewont w Zakopanem na stanowisku barman-kelner. Od 1995 roku własna działalność w tym 15 lat dyskoteka Finlandia Arctic Club, prowadzenie restauracji, piwiarni, drink barów. Kursy zawodowe: kurs barman mikser II stopnia, 1997 rok - uzyskanie tytułu mistrz barmański-master bar tender, 1994 - kurs pedagogiczny, 2003 - autoryzowana szkoła barmańska prowadzona przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów, 2005 - kurs barista, 2003 kurs sommelier i kelner, 2006 - kurs marketingu hotelowego. Od 1997 wykładowca kursów zawodowych barman i kelner. Od 26 lat pracuje jako trener i wykładowca w akademii Stowarzyszenie Polskich Barmanów, prowadzi własny ośrodek szkoleniowego barmanów i kelnerów pod nazwą GEMINI, Prezes okręgu polski południowej Stowarzyszenia Polskich Barmanów, wiceprezydent Stowarzyszenia polskich Barmanów.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator szkolenia zapewnia wszystkie niezbędne materiały do przeprowadzenia szkolenia.

## Adres

ul. Przemysłowa 67

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa restauracja „Atena”

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



### Agnieszka Marzec

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

**Telefon** (+48) 881 495 745

