



Bukal Corporate
Training and
Translations
Szymon Bukal

★★★★★ 4,8 / 5

123 oceny

Szkolenie Kelner (kod zawodu 513101)

Numer usługi 2025/05/27/32733/2772991

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 04.09.2025 do 17.10.2025

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

144,00 PLN brutto/h

144,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane dla osób dorosłych powyżej 18 roku życia, które zamieszkują, uczą się lub pracują na obszarze subregionu tarnobrzесьkiego, które chcą nabyć kompetencje w zawodzie Kelner.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kelner. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Omawia i charakteryzuje wiedzę dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad wysokiej kultury osobistej	Omawia i charakteryzuje wysoką kulturę osobistą	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania do stołu	Test teoretyczny
Charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Omawia i charakteryzuje umiejętności szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Test teoretyczny
Charakteryzuje umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Omawia i charakteryzuje rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Test teoretyczny
Definiuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Omawia i charakteryzuje zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Test teoretyczny
Definiuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Omawia i charakteryzuje zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Test teoretyczny
Definiuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Omawia i charakteryzuje tematy dotyczące savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Test teoretyczny
Stosuje standardy profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Omawia i charakteryzuje profesjonalne przyjęcie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad udzielania wyczerpujących informacji	Omawia i charakteryzuje zasady udzielania wyczerpujących informacji	Test teoretyczny
Definiuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Definiuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Omawia i charakteryzuje zasady przygotowania różnego rodzaju napojów – dobór składników	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki przygotowywania napojów	Omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Planuje i organizuje zapasy oraz składanie zamówienia	Omawia i charakteryzuje śledzenie zapasów i składanie zamówienia	Test teoretyczny
Stosuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Omawia i charakteryzuje wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje współpracę zespołową	Omawia i charakteryzuje współpracę zespołową	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

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia.

Program:

1. Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym
2. Wysoka kultura osobista
3. Zasady nakrywania do stołu
4. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
6. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia
7. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
8. Savoir vivre w branży gastronomicznej
9. Profesjonalne przyjęcie zamówienia
10. Udzielanie wyczerpujących informacji
11. Jakość podawanych potraw

- 12. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników
- 13. Techniki przygotowywania napojów
- 14. Śledzenie zapasów i składanie zamówienia
- 15. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
- 16. Współpraca zespołowa
- 17. Powtórzenie wiadomości
- 18. Walidacja

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	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	144,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	144,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Cygan

Praca na stanowisku nauczyciela przedmiotów zawodowych gastronomicznych od 30 lat
Pełnienie funkcji trenera kursu 1 stopnia barmana, 1 stopnia kursu baristy, kursu kelnera, kursu kucharza dla młodzieży i osób dorosłych
Kurs barmański 1 stopnia

Kurs baristyczny

Pełnienie funkcji egzaminatora Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Krakowie w zawodach:

Kucharz, Kelner, Technik żywienia i usług gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne w formie skryptów zostaną wybrane przez lektora i będą rozdane uczestnikom w trakcie trwania szkolenia.

Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Dostawca usługi dopuszcza nieobecność na zajęciach na poziomie 20%.

Cena szkolenia zawiera koszt walidacji/egzaminu wewnętrznego.

Adres

Stalowa Wola

Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Szymon Bukal

E-mail biurobukal@gmail.com

Telefon (+48) 792 622 844