

**KELNER**

Numer usługi 2025/06/09/5016/2803664

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

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 20 h

225 ocen

📅 15.09.2025 do 30.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Kierunek - Rozwój

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

08-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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?

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

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: 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	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