



Kurs - Kelner wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/06/13/127923/2815982

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 32 h

3 395 ocen

📅 09.04.2026 do 17.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in.:

- osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie kelnerstwa,
- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej, studenci,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu kelnerstwa,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w kelnerstwie.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu kelnerstwa badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie kelnerstwa,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w kelnerstwie.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

08-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

32

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

Usługa "Kurs - Kelner (kod zawodu 513101) wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy, obsługi gości oraz serwowania potraw i napojów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje serwisu i metody podawania potraw stosowane w gastronomii	a) wskazuje prawidłową metodę serwisu dla danego typu przyjęcia	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) określa zastosowanie serwisu francuskiego, niemieckiego i á la carte	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje właściwości napojów alkoholowych i zasady ich podawania gościom	a) opisuje oznaczenia suchości wina i ich znaczenie dla doboru do potraw	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wymienia właściwe temperatury podawania różnych typów wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Klasyfikuje sztucce i zastawę stołową oraz ich zastosowanie przy różnych potrawach	a) określa rodzaje sztucców do konsumpcji konkretnych potraw	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wskazuje prawidłowy układ sztucców na talerzu przy różnych daniach	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wyjaśnia zasady etykiety stołowej i sygnały niewerbalne klientów podczas usługi</p> <p>Nakrywa stół zgodnie z przyjętymi standardami nakrywania dla danego typu posiłku</p>	<p>a) rozpoznaje sygnały informujące o zakończeniu posiłku przez gościa</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>b) opisuje prawidłowy moment podania rachunku na podstawie etykiety</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>a) prawidłowo rozmieszcza talerze, sztućce i serwety w odpowiedniej kolejności</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>b) utrzymuje równomierną odległość elementów zastawy i estetykę nakrycia</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Serwuje potrawy gościom stosując właściwą metodę podawania i technikę obsługi</p>	<p>a) podchodzi do gościa od prawidłowej strony</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>b) umieszcza danie w odpowiedni sposób</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>c) unika rozlania potraw</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>d) zachowuje bezpieczeństwo podczas serwowania potraw</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Obsługuje gościa poprzez podsuwanie, odbieranie naczyń i utrzymanie porządku przy stole</p> <p>Przygotowuje rachunek gościowi.</p> <p>Wydaje rachunek gościowi.</p>	<p>a) rozpoznaje sygnały świadczące o zakończeniu posiłku przez gościa</p> <p>b) zbiera naczynia i sztucze w prawidłowej kolejności z zachowaniem dyskrecji</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
<p>a) wystawia rachunek w odpowiednim momencie</p>	Test teoretyczny	
<p>a) podaje rachunek na odpowiedniej tacy</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych	
<p>Obsługuje płatność w profesjonalny sposób.</p>	<p>a) prawidłowo przelicza resztę</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>b) dziękuje gościowi</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Komunikuje się z gościem w jasny i profesjonalny sposób stosując zasady kultury osobistej.</p>	<p>a) używa grzecznych sformułowań</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>b) wykazuje zainteresowanie potrzebami gościa</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>c) wyjaśnia opcje menu w zrozumiały i przekonujący sposób</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zapewnia komfort i bezpieczeństwo gościa poprzez uwagę i dyskrecję podczas obsługi.</p> <p>Współpracuje z zespołem kuchni i obsługi w celu zapewnienia sprawnej realizacji usługi.</p>	a) monitoruje status posiłku gościa	Test teoretyczny
	b) na bieżąco oferuje pomoc gościowi	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	c) zachowuje poufność i dyskrecję wobec życia prywatnego gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	a) komunikuje wymagania kuchni zgodnie z poleceniami i przepisami bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wspiera kolegów z zespołu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) rozwiązuje problemy operacyjne konstruktywnie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Radzi sobie z trudnymi sytuacjami i reklamacjami gości poprzez empatię i profesjonalizm.</p>	a) słucha uważnie uwag gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) oferuje możliwe rozwiązania dla uwag gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) pozostaje spokojny i konstruktywny w sytuacjach konfliktowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o

Program

Program kursu:

1. Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Standardy higieny, bezpieczeństwa i etyki pracy.
3. Przygotowanie sali konsumpcyjnej.
4. Zasady nakrywania stołów do różnych posiłków i przyjęć.
5. Rodzaje serwisu i metody podawania potraw w gastronomii.
6. Techniki serwowania potraw i napojów.
7. Obsługa gościa i profesjonalna komunikacja.
8. Podstawowa wiedza o potrawach i napojach.
9. Charakterystyka napojów alkoholowych i zasady ich podawania.
10. Obsługa gościa podczas posiłku
11. Rozliczanie rachunków i obsługa płatności.
12. Obsługa przyjęć okolicznościowych i bankietów.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu kelnerstwa badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie kelnerstwa,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w kelnerstwie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 12
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe.

Czas trwania (32 h) jest czasem trwania usługi, przerwy stanowią odrębny czas. Zajęcia praktyczne to 10 h, praktyczne - 11 h.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Maksymalna dopuszczalna absencja w kursie to 20%.

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - metody walidacji: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych. Po otrzymaniu pozytywnego wyniku walidacji, Uczestnicy/czki w terminie do 3 tyg otrzymują certyfikat ICVC.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.	Waldemar Miłek	09-04-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 19 Standardy higieny, bezpieczeństwa i etyki pracy.	Waldemar Miłek	09-04-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 19 Przygotowanie sali konsumpcyjnej.	Waldemar Miłek	09-04-2026	09:30	11:00	01:30
4 z 19 Przerwa	Waldemar Miłek	09-04-2026	11:00	11:15	00:15
5 z 19 Zasady nakrywania stołów do różnych posiłków i przyjęć.	Waldemar Miłek	09-04-2026	11:15	14:15	03:00
6 z 19 Rodzaje serwisu i metody podawania potraw w gastronomii.	Waldemar Miłek	10-04-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 19 Przerwa	Waldemar Miłek	10-04-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Techniki serwowania potraw i napojów	Waldemar Miłek	10-04-2026	11:15	14:15	03:00
9 z 19 Obsługa gościa i profesjonalna komunikacja.	Waldemar Miłek	16-04-2026	08:00	11:00	03:00
10 z 19 Przerwa	Waldemar Miłek	16-04-2026	11:00	11:15	00:15
11 z 19 Obsługa gościa i profesjonalna komunikacja.	Waldemar Miłek	16-04-2026	11:15	12:45	01:30
12 z 19 Podstawowa wiedza o potrawach i napojach.	Waldemar Miłek	16-04-2026	12:45	13:30	00:45
13 z 19 Charakterystyka napojów alkoholowych i zasady ich podawania.	Waldemar Miłek	16-04-2026	13:30	14:15	00:45
14 z 19 Obsługa gościa podczas posiłku.	Waldemar Miłek	17-04-2026	08:00	09:30	01:30
15 z 19 Rozliczanie rachunków i obsługa płatności	Waldemar Miłek	17-04-2026	09:30	10:15	00:45
16 z 19 Obsługa przyjęć okolicznościowych i bankietów	Waldemar Miłek	17-04-2026	10:15	11:00	00:45
17 z 19 Przerwa	Waldemar Miłek	17-04-2026	11:00	11:15	00:15
18 z 19 Obsługa przyjęć okolicznościowych i bankietów	Waldemar Miłek	17-04-2026	11:15	13:30	02:15
19 z 19 Walidacja	-	17-04-2026	13:30	14:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Waldemar Miłek

Trener kelnerstwa z wieloletnim doświadczeniem w zarządzaniu restauracjami oraz pracą w obiektach o wysokim standardzie, w tym zgodnych z wytycznymi Michelin Guide. Specjalizuje się w szkoleniu kelnerów, barmanów, baristów i sommelierów, łącząc wiedzę praktyczną z nowoczesnymi trendami w obsłudze gościa. Posiada doświadczenie w organizacji eventów, zarządzaniu zespołem oraz optymalizacji kosztów gastronomii. Skutecznie rozwija kompetencje personelu, budując profesjonalizm, wysoką jakość serwisu i sprzedaż.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku usług dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w usłudze jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC ,który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach i restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityk

Adres

al. Tadeusza Rejtana 20f

35-959 Rzeszów

woj. podkarpackie

35-959 Rzeszów, ul. Rejtana 20f

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316