



Kurs Kelner/barman wraz z egzaminem (kod zawodu: 513101 - kelner)

Numer usługi 2025/08/25/35447/2960419

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
80,00 PLN brutto/h
80,00 PLN netto/h

Beata Bugiera
Ośrodek Szkolenia
Kierowców,
Karczma

★★★★★ 4,7 / 5

268 ocen

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 17.11.2025 do 28.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest dla osób pragnących poznać wiedzę i umiejętności w zawodzie kelner/barman.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	16-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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 uczestnika do samodzielnej pracy w zawodzie kelner/barman.

Absolwent kursu profesjonalnie obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami. Posiada umiejętności wymagane do realizacji zadań i rozwiązywania problemów poprzez odpowiedni dobór urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz metod serwowania potraw i napojów (w tym alkoholowych). Uczestnik jest przygotowany do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
• przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zawodu. • organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony p.poż. i ochrony środowiska. • przestrzega zasad kultury i etyki • przestrzega tajemnicy zawodowej • współpracuje w zespole • rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane do produkcji potraw, napojów • obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie • przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów • doradza gościom w wyborze potraw i napojów. • przyjmuje i rejestruje zamówienia	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
• nakrywa stół zgodnie z zamówieniem • wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych • wykonuje czynności porządkowe • dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych • współpracuje w zespole	Wywiad swobodny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

PROGRAM

- Profesjonalny wygląd i prezencja kelnera w kreowaniu pozytywnego wizerunku restauracji;
- Przygotowanie stanowiska pracy kelnera;
- Bielizna stołowa: techniki składania, rozkładania i zdejmowania obrusów;
- Prawidłowe dobieranie sprzętu do charakteru potrawy i napoju;
- Nakrywanie i dekoracja stołu;
- Styl obsługi (francuski, rosyjski, angielski, niemiecki);
- Techniki noszenia naczyń;
- Techniki noszenia tac;
- Techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji;
- Zasady podawania zup i dań zasadniczych;
- Zasady obsługi przy podawaniu przekąsek i deserów;
- Zasady podawania napojów gorących;
- Zasady podawania napojów zimnych;
- Dobór alkoholu do rodzaju potrawy;
- Sposoby serwowania alkoholi;
- Techniki podawania wina;
- Obsługa gości z uwzględnieniem ich zwyczajów żywieniowych i kultury jedzenia;
- Kompletnie procedury obsługi gościa od momentu wejścia do restauracji;
- Trudne sytuacje w restauracji oraz techniki komunikacji z gościem.

Nazwa: Kelner

Kod: 513101

Synteza:

Zajmuje się kompleksową obsługą konsumenta w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.

Zadania zawodowe:

przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe);

udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania;

doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajzeń i specyfiki kuchni (regionalna, staropolska, innych narodów);

- przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich;
- pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki;
- serwowanie potraw i napojów;
- sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych);
- posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztućce do serwowania potraw;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu;
- zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta;
- sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;
- inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu;
- utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;
- obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi;
- opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe;
- propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów.

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	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	80,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	80,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Pokorny

Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka. Posiada dyplom ukończenia studiów na następujących kierunkach: pedagogika, informatyka i zarządzanie-moduł dla nauczycieli, a także organizacja turystyki i agroturystyki na obszarach wiejskich. Egzaminator w zawodzie: kucharz, kucharz małej gastronomii, technik żywienia i gospodarstwa domowego, cukiernik. Od 1985 r. do chwili obecnej zatrudniona w Zespole Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat i nie prowadzić własnej działalności gospodarczej

Adres

ul. Mnisza 3
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Beata Bugiera

E-mail osk.mnisza@interia.eu

Telefon (+48) 506 039 645