

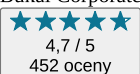
Możliwość dofinansowania

**Szkolenie Kelner/Barman (kod zawodu 513101 - Kelner)**

Numer usługi 2025/09/17/32733/3013928



Bukal Corporate Training and Translations Szymon Bukal



7 200,00 PLN

brutto

7 200,00 PLN

netto

144,00 PLN  
brutto/h  
144,00 PLN  
netto/h  
Stalowa Wola  
Usługa szkoleniowa  
stacjonarna  
50:00 h  
15.09.2026 do 24.11.2026

## Informacje podstawowe

- Kategoria  
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest skierowane dla osób dorosłych powyżej 18 roku życia, które chcą nabyć kompetencje w zawodzie Kelner.

- Minimalna liczba uczestników  
3
- Maksymalna liczba uczestników  
15
- Data zakończenia rekrutacji  
14-09-2026
- Forma prowadzenia usługi  
stacjonarna
- Liczba godzin usługi  
50
- Podstawa uzyskania wpisu do BUR  
Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników zdobycia umiejętności w zakresie zawodu Kelner (kod zawodu 513101) oraz do samodzielnej pracy na wskazanym stanowisku. 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 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
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 lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie 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. Organizacja stanowiska pracy kelnera i barmana
4. Zasady nakrywania do stołu
5. Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami
6. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość
7. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia
8. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej
9. Savoir vivre w branży gastronomicznej
10. Profesjonalne przyjęcie zamówienia
11. Udzielanie wyczerpujących informacji
12. Jakość podawanych potraw
13. Przygotowanie różnego rodzaju napojów – dobór składników (napoje bezalkoholowe, kawowe, drinki klasyczne i autorskie)
14. Techniki przygotowywania napojów (w tym techniki barmańskie), dekorowanie drinków
15. Podstawy miksologii
16. Rodzaje alkoholi i ich charakterystyka
17. Zasady odpowiedzialnego serwowania alkoholu
18. Śledzenie zapasów i składanie zamówienia
19. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości
20. Współpraca zespołowa
21. Powtórzenie wiadomości
22. Walidacja

**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 przyrządzenia;

doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajeń 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, sztucce 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.

**Dodatkowe zadania zawodowe:** obsługiwanie gości hotelowych i ewentualnie przygotowywanie prostych posiłków.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

**Przedmiot / temat 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 zostaną wybrane przez lektora i będą przekazane 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

## Kontakt

Szymon Bukal

E-mail  
biurobukal@gmail.com  
Telefon  
(+48) 792 622 844