



Kurs Kelnerski

Numer usługi 2025/09/19/181209/3019439

1 377,60 PLN brutto

1 120,00 PLN netto

172,20 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 01.12.2025 do 02.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs przeznaczony jest dla osób, które: • planują rozpocząć pracę w gastronomii lub hotelarstwie; • prowadzą lub zamierzają prowadzić własną działalność • są zainteresowane tematyką szkolenia (hobbystycznie)
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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

Kurs kelnerski przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy w zawodzie Kelnera/w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie kompetencji do zawodu kelner.	Opisuje zawód kelnera , wtym cechy, zadania, wygląd i prezentacje	Test teoretyczny
	Omawia zasady serwisu, metody obsługi (serwis niemiecki, serwis francuski, serwis angielski, serwis rosyjski)	Test teoretyczny
	Omawia metody obsługi gości	Test teoretyczny
	Charakteryzuje rodzaje zastaw stołowych	Test teoretyczny
	Omawia zasady nakrywania stołów	Test teoretyczny
	Omawia zasady dobrej pracy kelnera	Test teoretyczny
	Opisuje metody zwiększenia sprzedaży	Test teoretyczny
	Omawia podstawy wiedzy na temat win	Test teoretyczny
	Omawia podstawy wiedzy na temat kaw	Test teoretyczny
	Omawia podstawy wiedzy na temat cocktaili	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza z obsługi kelnerskiej	Obsługuje gości wg określonych zasad	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Serwuje wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Nakrywa stół	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Noszenie talerzy wg różnych technik	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Noszenie tacy wg różnych technik	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sprząta ze stołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

1. Teoria:

- Kelner - cechy, zadania, wygląd i prezencja
- Typologia Gości
- Zasady serwisu, metody obsługi (serwis niemiecki, serwis francuski, serwis angielski, serwis rosyjski)
- Zastawa stołowa
- Zasady nakrywania stołów
- Zasady dobrej pracy
- Dobry kelner = dobry sprzedawca
- Metody zwiększania sprzedaży
- Podstawy wiedzy na temat win
- Podstawy wiedzy na temat kaw
- Podstawy wiedzy na temat cocktaili

2. Praktyka:

- Obsługa Gości
- Dekantacja i serwis wina
- Nakrywanie stołów
- Technika noszenia talerzy
- Technika noszenia tacy
- Sprzątanie ze stołu

3. 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	1 377,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 120,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	172,20 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Hallmann

Z gastronomią związany od 2001 roku. Przeszedł wszystkie szczeble kariery – od pracy na zmywaku, przez stanowiska kelnera, barmana, baristy i sommeliera, aż po rolę szefa baru i managera gastronomii. Obecnie prowadzi własny biznes gastronomiczny. Od 19 lat szkoli przyszłych pracowników branży, a od 16 lat jest właścicielem renomowanej instytucji szkoleniowej specjalizującej się w edukacji gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt- pełne kompendium

Warunki uczestnictwa

pełnoletność

Informacje dodatkowe

Podane godziny są godzinami zegarowymi

Teoria 7,5 godziny

Praktyka 7,5 godziny

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, orazpodejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację).

Wszystko co niezbędne do odbycia szkolenia zapewnia organizator.

Uczestnicy nie mają przydzielonych indywidualnych stanowisk.

W zależności od zadania uczestnicy wykonują na przydzielonych sprzęcie lub na współdzielonych urządzeniach.

Walidacja:

Egzamin teoretyczny pisemny w wersji papierowej

Egzamin praktyczny – obserwacja w warunkach symulowanych

Adres

ul. Zakopiańska 13

80-142 Gdańsk

woj. pomorskie

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej w profesjonalnym Centrum Szkoleniowym.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Aleksandra Jarawka

E-mail bur@europg.pl

Telefon (+48) 587 321 928