



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 020 ocen

Kurs - Kelner wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/10/17/127923/3087697

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

📍 Rzeszów / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 19.01.2026 do 28.01.2026

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

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

16-01-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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 wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad nakrywania stołu.	a) Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania stołu.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym,	a) Omawia i charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą kultury osobistej w zawodzie kelnera.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. kultury osobistej w zawodzie kelnera.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą szybkiego nawiązania kontaktu z klientami,	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. szybkiego nawiązania kontaktu z klientami.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności interpersonalnych – komunikatywności i otwartości w zawodzie kelnera.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. umiejętności interpersonalnych – komunikatywności i otwartości w zawodzie kelnera.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą restauracyjnego savoir vivre.	a) Omawia i charakteryzuje restauracyjne savoir vivre.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą profesjonalnego przyjęcia zamówienia.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. profesjonalnego przyjęcia zamówienia.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą udzielania klientowi wyczerpujących informacji.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. udzielania klientowi wyczerpujących informacji	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą jakości podawanych potraw.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. jakości podawanych potraw	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą podzielności uwagi i szybkiego reagowania.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. podzielności uwagi i szybkiego reagowania.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą dobrej pamięci.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. dobrej pamięci.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy zespołowej	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. pracy zespołowej.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

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
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Zasady nakrywania do stołu.
2. Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.
3. Wysoka kultura osobista.
4. Szybkie nawiązanie kontaktu z klientami.
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość.
6. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia.
7. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.
8. Zasady restauracyjnego savoir vivre.
9. Profesjonalne przyjęcie zamówienia.
10. Udzielanie wyczerpujących informacji.
11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw.
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości.
13. Podzielność uwagi i szybkie reagowanie.
14. Dobra pamięć.
15. Współpraca zespołowa.

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: 15
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe.

Czas trwania (36h) jest czasem trwania usługi, przerwy stanowią odrębny czas.

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

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.

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

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	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Waldemar Mucha

Doświadczony praktyk: szkoleniowiec/trener, właściciel, menadżer, barman, barista i kelner. Jego kariera w gastronomii rozpoczęła się w 2003 roku, kiedy to podjął zatrudnienie i wykonywał swoją pracę na stanowiskach: barmana, kelnera, baristy. Od tego czasu nieustannie rozwija swoje umiejętności, uczestnicząc w licznych szkoleniach branżowych i zdobywając cenne doświadczenie.

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/KR 20008.18 Kelner, 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

ul. gen. Mariana Langiewicza 29b
35-085 Rzeszów
woj. podkarpackie

35-085 Rzeszów, ul. gen. Mariana Langiewicza 29b

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