



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 202 oceny

Kurs - Kelner wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/11/12/127923/3141756

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

📍 Dynów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 23.02.2026 do 27.02.2026

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

20-02-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	37

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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o

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 (37 h) jest czasem trwania usługi, przerwy stanowią odrębny czas. Zajęcia teoretyczne obejmują 10 h, praktyczne - 26 h.

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 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: 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	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 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 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.

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/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. Polna 36

36-065 Dynów

woj. podkarpackie

36-065 Dynów, ul. Polna 36

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