



Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

44 oceny

## Szkolenie kelnerskie

Numer usługi 2026/05/12/5603/3554489

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 11.07.2026 do 12.07.2026

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

62,44 PLN brutto/h

62,44 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku kelnera,</li><li>dla obecnych kelnerów,</li><li>dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny.</li></ul> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu <b>Kierunek - Rozwój</b> a także dla Uczestników Projektu <b>"Małopolski pociąg do kariery - sezon 1"</b> oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu <b>Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</b>.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	18
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	10-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do profesjonalnej obsługi gości w gastronomii zgodnie ze standardami pracy kelnerskiej. Uczestnik zdobywa wiedzę z zakresu organizacji stanowiska pracy, przygotowania sali konsumenckiej, nakrywania i dekoracji stołów, technik serwisu oraz zasad komunikacji i obsługi gościa. Usługa rozwija również kompetencje związane z kulturą obsługi, sprzedażą sugestywną, serwowaniem potraw i napojów oraz organizacją obsługi przyjęć okolicznościowych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zna zasady profesjonalnego wyglądu i kultury pracy kelnera.</p> <p>Rozumie znaczenie sprzedaży sugestywnej i jakości obsługi.</p> <p>Zna zasady pracy z kartą menu i kartą win.</p> <p>Zna zasady przygotowania sali konsumenckiej.</p> <p>Zna techniki nakrywania i dekorowania stołów.</p> <p>Zna zasady przenoszenia i zbierania zastawy stołowej.</p>	<p>Opisuje zasady prezencji, komunikacji oraz kultury obsługi gości.</p> <p>Wskazuje techniki sprzedaży sugestywnej oraz zasady budowania relacji z gościem.</p> <p>Opisuje sposoby prezentacji menu oraz zasady doradzania przy wyborze potraw i napojów.</p> <p>Wskazuje elementy przygotowania zastawy stołowej i pomocnika kelnerskiego.</p> <p>Opisuje sposoby nakrywania stołów, stosowania bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych.</p> <p>Rozpoznaje techniki przenoszenia tac, talerzy, szkła i sztućców oraz zasady zbierania zastawy po konsumpcji.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Rozumie przebieg profesjonalnej obsługi gości.</p> <p>Zna ogólne zasady obsługi konsumenckiej.</p> <p>Zna sposoby postępowania w sytuacjach trudnych.</p> <p>Rozpoznaje podstawowe metody obsługi kelnerskiej.</p>	<p>Wskazuje kolejność podawania potraw i napojów oraz zasady obsługi gości.</p> <p>Opisuje zasady reagowania na reklamacje i obsługi trudnego gościa.</p> <p>Charakteryzuje serwis niemiecki, rosyjski, francuski oraz bufetowy.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Zna zasady organizacji obsługi przyjęć okolicznościowych.</p> <p>Zna podstawy przygotowania profesjonalnego CV.</p>	<p>Wskazuje elementy przygotowania sali, nakrywania stołów i organizacji serwisu podczas wydarzeń.</p> <p>Opisuje elementy profesjonalnego CV dla branży gastronomicznej.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

# 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

## DZIEŃ I

### 1. Wygląd i prezencja kelnera

- cechy osobowe dobrego kelnera,
- kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej,
- sprzedaż sugestywna,
- napiwki - nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera.

### 2. Karty menu

- znaczenie znajomości karty menu i karty win,
- podawanie kart menu,
- doradzanie przy wyborze potraw.

### 3. Przygotowanie sali konsumenckiej

- przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów,
- przygotowanie pomocnika kelnerskiego.

### 4. Techniki nakrywania stołów bielizną stołową

- metoda składania obrusów,
- techniki rozkładania obrusów,
- technika zdejmowania obrusa,
- zmiana obrusa w obecności gości.

### 5. Dekoracja stołu

- zasady dekorowania stołu,
- elementy dekoracyjne,
- dekoracyjne składanie serwet półciennych.

### 6. Nakrywanie stołów

- nakrycie proste,
- nakrycie rozszerzone,
- przygotowanie nakrycia w obecności gości.

### 7. Przenoszenie tac i zastawy stołowej

- przenoszenie talerzy,

- przenoszenie bulionówek,
- przenoszenie szkła i filiżanek,
- przenoszenie sztućców,
- przenoszenie półmisek.

#### 8. Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji

- zbieranie talerzy po konsumpcji,
- zbieranie zastawy stołowej na tacę.

## DZIEŃ II

### 1. Przebieg obsługi gości

- powitanie i zajmowanie miejsc przez gości,
- przyjmowanie zamówienia,
- serwowanie potraw i napojów,
- rozmowa z gośćmi,
- realizacja rachunku,
- pożegnanie gości.

### 2. Ogólne zasady obsługi

- kolejność podawania potraw i napojów,
- kolejność obsługi,
- skargi i reklamacje,
- postępowanie z trudnym gościem.

### 3. Metody obsługi

- serwis niemiecki,
- serwis rosyjski,
- elementy serwisu francuskiego,
- serwis bufetowy.

### 4. Podawanie napojów bezalkoholowych

- podawanie gorących napojów bezalkoholowych,
- podawanie zimnych napojów bezalkoholowych.

### 5. Podawanie napojów alkoholowych

- podawanie piwa,
- techniki podawania wina oraz dekantacja wina,
- podawanie wódek,
- dobór alkoholi do potraw.

### 6. Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych

- przygotowanie sali, nakrywanie i dekoracja stołów,
- techniki obsługi gości.

### 7. Konsultacje indywidualne - tworzenie profesjonalnego CV

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.

**Warunki organizacyjne:** szkolenie prowadzone jest w formie stacjonarnej. Sala wyposażona jest w miejsca siedzące dla każdego kursanta a także wyposażona w rzutnik i ekran do wyświetlania prezentacji.

Szkolenie prowadzone jest w formie wykładów z elementami ćwiczeń grupowych oraz dyskusji.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 18</b> Wygląd i prezencja kelnera	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 18</b> Karty menu	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	10:00	11:00	01:00
<b>3 z 18</b> Przygotowanie sali konsumenckiej	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	11:00	12:00	01:00
<b>4 z 18</b> Techniki nakrywania stołów białą bielizną stołową	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	12:00	12:30	00:30
<b>5 z 18</b> Dekoracja stołu	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	12:30	13:00	00:30
<b>6 z 18</b> -	Przerwa	-	11-07-2026	13:00	14:00	01:00
<b>7 z 18</b> Nakrywanie stołów	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	14:00	15:30	01:30
<b>8 z 18</b> Przenoszenie tac i zastawy stołowej	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	15:30	16:30	01:00
<b>9 z 18</b> Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	11-07-2026	16:30	17:00	00:30
<b>10 z 18</b> Przebieg obsługi gości	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	09:00	11:00	02:00
<b>11 z 18</b> Ogólne zasady obsługi	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	11:00	12:00	01:00
<b>12 z 18</b> Metody obsługi	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 -	Przerwa	-	12-07-2026	13:00	14:00	01:00
14 z 18 Podawanie napojów bezalkoholowych	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	14:00	14:30	00:30
15 z 18 Podawanie napojów alkoholowych	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	14:30	15:00	00:30
16 z 18 Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	15:00	15:30	00:30
17 z 18 Konsultacje indywidualne - tworzenie profesjonalnego CV	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	15:30	16:30	01:00
18 z 18 -	Walidacja	Krzysztof Ślesicki	12-07-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	999,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	62,44 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	62,44 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Ślesicki

Z wykształcenia ekonomista. Na stanowiskach menadżerskich w gastronomii pracuje od 2006 r. Wcześniej doświadczenie na kierowniczych stanowiskach zdobywał w dużych firmach zajmujących się dietetyką sportową i suplementacją. W latach 2007-2013 prowadził jako general manager restaurację na warszawskiej Ochocie.

Od 2010 roku pracuje na zlecenia inwestorów otwierających lokale gastronomiczne w całej Polsce. Pomaga otwierać lokale gastronomiczne i reaktywować już istniejące, wprowadzać odpowiednie standardy, przeprowadza szkolenia baristyczne i kelnerskie dla obsługi lokali (zarówno nowych jak i tych już funkcjonujących).

Pracuje jako konsultant-manager do prowadzenia restauracji i wprowadzania zmian w strefie zarządzania kuchnią oraz obsługą kelnerską. Specjalizuje się w optymalizacji kosztów oraz pozyskiwaniem i negocjowaniem kontraktów z partnerami strategicznymi.

Od 2015 roku do dnia dzisiejszego dzięki bogatemu doświadczeniu zdobytemu na przestrzeni lat jest wykładowcą w HorArt HoReCa Academy Poland.

W 2015 roku rozpoczął współpracę jako wykładowca w wyższej szkole VIAMODA w Warszawie, gdzie prowadził blok zajęć związanych z autoprezentacją, komunikacją i technikami perswazji "NLP" dla I semestru. Zajmują się outsourcingiem kelnerskim dla największych firm cateringowych.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

**Materiały:** każdy uczestnik szkolenia otrzymuje drukowane materiały szkoleniowe

**Certyfikat:** Kelner w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

## Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80% zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Dla uczestników projektu MP i/lub Projektu NSE warunkiem uczestnictwa jest również przystąpienie do usługi egzaminacyjnej wewnętrznej.

## Informacje dodatkowe

Szkolenie w ramach „Małopolski Pociąg do Kariery”, EGZAMIN wewnętrzny WYMAGANY.

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi.

**Podstawa zwolnienia z VAT: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług**

## Adres

ul. Jagiellońska 58/128A

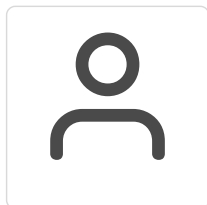
03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)

**Telefon** (+48) 505 052 231