



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

Szkolenie kelnerskie

Numer usługi 2026/05/12/5603/3554534

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 12.10.2026 do 13.10.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku kelnera, dla obecnych kelnerów, dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny. <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek - Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	11-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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

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 białą 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
1 z 18 Wygląd i prezencja kelnera	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 18 Karty menu	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 18 Przygotowanie sali konsumenckiej	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 18 Techniki nakrywania stołów białą bielizną stołową	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	12:00	12:30	00:30
5 z 18 Dekoracja stołu	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	12:30	13:00	00:30
6 z 18 -	Przerwa	-	12-10-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 18 Nakrywanie stołów	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	14:00	15:30	01:30
8 z 18 Przenoszenie tac i zastawy stołowej	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	15:30	16:30	01:00
9 z 18 Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	12-10-2026	16:30	17:00	00:30
10 z 18 Przebieg obsługi gości	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	09:00	11:00	02:00
11 z 18 Ogólne zasady obsługi	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	11:00	12:00	01:00
12 z 18 Metody obsługi	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 -	Przerwa	-	13-10-2026	13:00	14:00	01:00
14 z 18 Podawanie napojów bezalkoholowych	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	14:00	14:30	00:30
15 z 18 Podawanie napojów alkoholowych	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	14:30	15:00	00:30
16 z 18 Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	15:00	15:30	00:30
17 z 18 Konsultacje indywidualne - tworzenie profesjonalnego CV	Zajęcia	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	15:30	16:30	01:00
18 z 18 -	Walidacja	ADRIAN WOLAK	13-10-2026	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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	62,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	62,44 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ADRIAN WOLAK

Ukończył technikum gastronomiczne z tytułem technik organizacji usług gastronomicznych oraz studia na Wyższej Szkole Karkonoskiej w Jeleniej Górze na kierunku administracja i zarządzanie zasobami biurowymi. Na stanowiskach menadżerskich w gastronomii pracuje od 2017 r., jednak doświadczenie i wiedzę, składające się na obecne kompetencje, zaczął zdobywać już na praktykach zawodowych w 2011 r.

W 2012 r. pracował w hotelu Caspar, najpierw jako kelner, potem head-waiter. W 2013 r. odbył półroczną praktykę, gdzie od strony teoretycznej i praktycznej poznawał funkcjonowanie hoteli za zachodnią granicą, w Dreźnie. Następnie szlifował umiejętności z zakresu kelnerstwa i barmaństwa, w tym na salach dużych obiektów, takich jak Hotel Gołębiewski w Karpaczu, a z czasem zaczął pełnić funkcje kierownika sali w restauracjach i hotelach cztero i pięciogwiazdkowych. Brał udział w licznych szkoleniach: kelnerskich, barmańskich, sommelierskich i menadżerskich.

Pracuje jako niezależny konsultant i manager. Wprowadza zmiany w strefie zarządzania kuchnią oraz obsługą kelnerską. Specjalizuje się w optymalizacji kosztów oraz pozyskiwaniem i negocjowaniem kontraktów z partnerami strategicznymi. Doradzał na zlecenie inwestorów w wielu obiektach hotelarskich oraz restauracyjnych.

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. Westerplatte 1
31-033 Kraków
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231