

KELNER

Plan szkolenia

Kelner

- czyli zasady profesjonalnej obsługi kelnerskiej

Kelner to osoba niezbędna do prawidłowego funkcjonowania każdego lokalu gastronomicznego. W naszym kraju powstaje coraz więcej restauracji a co za tym idzie przybywa konsumentów, którzy chętnie korzystają z takich usług. Duża liczba lokalów gastronomicznych to duże zapotrzebowanie na stanowiska kelnerskie. Dobrze przygotowany do swojej roli kelner nie będzie miał problemu ze znalezieniem pracy.

PYTANIA, KTÓRE DOCZEKAJĄ SIĘ ODPOWIEDZI ?

- Jakimi cechami odznacza się profesjonalny kelner?
 - Co to jest kelnerski dress code?
- Jakie są trzy najczęściej stosowane systemy obsługi kelnerskiej?
 - Jak profesjonalnie nakryć do stołu?
- Jakich pytań nie powinien zadawać kelner gościom?
 - Jakie typy obsługi możemy wyróżnić w lokalach gastronomicznych?
 - Czym charakteryzuje się dobry serwis?

KOMU W SZCZEGÓLNOŚCI DEDYKUJEMY SZKOLENIE?

- Wszystkim, którzy chcieliby podjąć pracę w zawodzie kelnera
- Wszystkim, którzy już pracują w tym zawodzie, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę
- Restauratorom i właścicielom lokali gastronomicznych

CELE SZKOLENIA

!

- wiedza niezbędna do wykonywania usług kelnerskich zgodnie ze sztuką zawodu

- wiedza na temat zasad obsługiwań gości

SPOSOBY REALIZACJI CELÓW

samokształcenie platforma Moodle

materiały szkoleniowe (pdf)

pytania kontrolne po każdym module

testy sprawdzające (online)

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW

\$

Wiedza

W1 - Posiada wiedzę niezbędną do obsługiwań gości

W2 - Posiada wiedzę dotyczącą prawidłowego przygotowania sal konsumpcyjnych do obsługiwań gości

Umiejętności

U1 - Rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej

U2 - Planuje czynności związane z obsługą gości

U3 - Obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami

U4 - Obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami

Kompetencje społeczne

KS1 - Przestrzega zasad kultury i etyki

KS2 - Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

WARUNKI WSTĘPNE DLA UCZESTNIKÓW

Wiedza: nie określono

Umiejętności: podstawowa znajomość obsługi komputera i przeglądarek internetowych

INWESTUJĄC W SZKOLENIE OTRZYMASZ

dostęp do platformy szkoleniowej (indywidualne konto)

imienny dyplom i zaświadczenie o ukończeniu kursu

możliwość zniżki na kolejne szkolenia

Szczegółowy plan szkolenia

Moduł 1 Wizerunek zawodowy kelnera

1. Wizerunek zawodowy kelnera 1.1 Cechy osobowe dobrego kelnera 1.2 Strój i wygląd 1.3 Etyka zawodowa kelnera i savoir-vivre

Moduł 2 Zawód - kelner

2. Zawód - kelner 2.1 Obowiązki kelnera 2.2 Relacje kelnera z kucharzem 2.3 System obsługi kelnerskiej

Moduł 3 Zastawa stołowa - prezentacja

3. Zastawa stołowa - prezentacja 3.1 Sztućce, szkło i porcelana 3.2 Profesjonalne nakrywanie do stołu 3.3 Bielizna stołowa

Moduł 4 Obsługa konsumenta

4. Obsługa konsumenta 4.1 Karta menu 4.2 Obsługa gości

Moduł 5 Rodzaje deserów

5. Podawanie deserów 5.1 Rodzaje deserów 5.2 Naczynia i sztucze do podawania deserów 5.3 Techniki podawania deserów

Moduł 6 Serwowanie napojów

6. Serwowanie napojów 6.1 Przygotowywanie i serwowanie kawy i herbaty 6.2 Serwowanie piwa, wina i wódki

Moduł 7 Rodzaje serwisu

7. Rodzaje serwisu 7.1 Serwis klasyczny/niemiecki 7.2 Serwis francuski 7.3 Serwis angielski 7.4 Serwis rosyjski

Moduł 8 Organizacja imprez okolicznościowych

8. Organizacja imprez okolicznościowych 8.1 Przygotowanie Sali bankietowej 8.2 Dobór serwisu, oświetlenie i dekoracja stołów 8.3 Rodzaje imprez okolicznościowych

Moduł 9 Sprzedaż sugestywna

9. Sprzedaż sugestywna 9.1 Typologia klientów i metody współpracy 9.2 Sytuacje problematyczne w restauracji 9.3 Zwiększenie obrotów restauracji

Moduł 10 Przydatne techniki i zasady kelnerskie

10. Przydatne techniki i zasady kelnerskie 10.1 Technika noszenia zastawy stołowej 10.2 Zasady przenoszenia tac, półmisków i sztuczków 10.3 Zasady zbierania brudnych naczyń ze stołu 10.4 Technika serwowania przekąsek 10.5 Technika podawania zup

Czas trwania kursu: **25 godzin.**

Aby zakupić kurs zapraszamy na stronę www.crp.wroclaw.pl