

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH 513102

Technik usług kelnerskich jak każdy pracownik gastronomii, jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i wysoką jakość żywności i żywienia.

Ze względu na bezpośredni kontakt z gośćmi kelner staje się odpowiedzialny za odpowiednie ich przyjęcie, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, jest „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

Bezpośredni kontakt z gośćmi wymaga od technika usług kelnerskich stałej dużej koncentracji, odporności na stres, szczególnych predyspozycji psychofizycznych i wysokiej kultury osobistej, pozytywnego nastawienia do ludzi oraz łatwości komunikowania się z otoczeniem.

Pomocne technikowi usług kelnerskich w pracy będą również takie cechy jak: umiejętność wzbudzania zaufania, życzliwość, uprzejmość, podzielność uwagi, sprawne tempo pracy, umiejętność budowania trafnych i zwięzłych wypowiedzi. Bardzo istotną i pożądaną umiejętnością w zawodzie kelnera jest umiejętność posługiwania się językiem obcym oraz umiejętność dostosowywania się do zmiennych warunków pracy.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

CELE KSZTAŁCENIA

Uczeń przygotowuje się do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:
 - a) sporządzania potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym,
 - b) wykonywania czynności związanych z obsługiwaniem gości i serwowaniem potraw i napojów różnymi metodami w restauracji i w pokoju hotelowym,
- 2) w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych:
 - a) rozliczania usług kelnerskich,
 - b) planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,
 - c) planowania i nadzorowania pracy kelnera,;

WYKAZ PRZEDMIOTÓW WTOKU KSZTAŁCENIA

Kwalifikacja HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

- 1) Teoretyczne przedmioty zawodowe:
 - Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
 - Technologia gastronomiczna
 - Obsługa gości
 - Język obcy w pracy kelnera
- 2) Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:
 - Pracownia technologii gastronomicznej
 - Pracownia obsługi gości
 - Pracownia rozliczenia usług kelnerskich
 - Podstawy miksiologii
- 3) Praktyka zawodowa

Kwalifikacja HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

- 1) Teoretyczne przedmioty zawodowe:
 - Organizowanie usług gastronomicznych
 - Język obcy zawodowy w praktyce
- 2) Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:
 - Pracownia rozliczenia usług gastronomicznych
- 3) Praktyka zawodowa

CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości, stosując taktyki up-sellingu z użyciem form grzecznościowych;
2. Wykonywanie czynności związanych z realizacją *room service*;
3. Wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych;
4. Stosowanie białyny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w obsłudze gości;
5. Stosowanie metod i technik podawania potraw, napojów, posiłków z zastosowaniem różnych stylów obsługi;
6. Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
7. Dobieranie surowców spożywczych i sporządzanie potraw i napojów zgodnie z recepturami z zachowaniem prawa żywnościowego i systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia;
8. Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej i obsłudze gości;
9. Rozliczanie usług kelnerskich zgodnie z zasadami finansowymi i podatku VAT przy użyciu branżowych programów komputerowych, elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich;
10. Stosowanie zasad etyki i właściwej komunikacji interpersonalnej z wykorzystaniem cech swojej osobowości w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami oraz ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania.

PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA

Technik USŁUG KELNERSKICH znajdzie zatrudnienie w takich miejscach jak:

- hotele,
- restauracje i kawiarnie, cafeterie, różnego
- bary,
- placówki typu *café shop*,
- puby, kluby nocne,
- *rotisserie*, *brasserie*, tawerny,
- lokale rozrywkowe, dyskoteki,
- lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju),
- ogródki i tarasy restauracji i kawiarni,
- gabinety gastronomiczne i sale bankietowe..