

Kwalifikacja

Wykonywanie usług kelnerskich

Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

1. przechowywania żywności;
2. sporządzania potraw i napojów
3. obsługa gości
4. przygotowanie do profesjonalnej pracy w barze, a także podstawy pracy barmańskiej

Liczba godzin kształcenia zawodowego:

Okres nauczania: **18 zjazdów**, zajęcia odbywają się w systemie zaocznym co 2 tygodnie sobota, niedziela

Plan nauczania przedmiotowego:

- przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym: urządzenie i bezpieczeństwo pracy w gastronomii, podstawy żywienia, technologia sporządzania potraw i napojów, obsługa kelnerska, język obcy w pracy kelnera.
- przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym: pracowania obsługiwanie gości, pracowania przygotowanie potraw i napojów, zajęcia praktyczne.

Dodatkowe kwalifikacje:

- Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego umożliwia przystąpienie do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. Osoba, która zda egzamin otrzyma świadectwo potwierdzające daną kwalifikację.
- Słuchacz po uzupełnieniu kwalifikacji, **T.10. Organizacja usług gastronomicznych może uzyskać dyplom KELNERA**.
- **Słuchacz po ukończeniu kursu** może pracować w placówkach żywienia zbiorowego: barach, restauracjach, stołówkach lub może prowadzić własną firmę produkcyjną lub usługową.
- Zawód pożądaný we wszystkich krajach UE.