

**Kelner**

Numer usługi 2024/09/25/30963/2328362

**4 000,00 PLN** brutto

4 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSÓR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ



📍 Biała Podlaska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 23.06.2025 do 04.07.2025

## Informacje podstawowe

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Turystyka i hotelarstwo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii</b> – dla osób bez doświadczenia, które chcą zdobyć umiejętności kelnerskie i pracować w restauracjach, hotelach oraz kawiarniach.</li><li>• <b>Pracownicy gastronomii</b> – kelnerzy chcący doskonalić swoje umiejętności obsługi klienta, serwowania potraw i organizacji pracy.</li><li>• <b>Osoby zainteresowane obsługą wydarzeń gastronomicznych</b> – kurs przygotowuje do pracy na bankietach, konferencjach, weselach i specjalnych okazjach.</li><li>• <b>Pracodawcy z branży gastronomicznej</b> – właściciele lokali chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.</li><li>• <b>Miłośnicy sztuki serwowania</b> – osoby zainteresowane profesjonalną obsługą i sztuką serwowania potraw i napojów.</li></ul> <p><b>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kierunek - Rozwój</li><li>- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,</li><li>- Nowy start w Małopolsce z EURESem</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 16-06-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                        |                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                      |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40                                                                                                               |
| <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

Kurs przygotowuje uczestników do pracy jako kelner, ucząc profesjonalnej obsługi klienta, serwowania potraw i napojów oraz organizacji pracy w gastronomii. Uczestnicy poznają zasady savoir-vivre'u, techniki nakrywania stołów, obsługi kas fiskalnych i rozliczania zamówień. Szkolenie rozwija praktyczne umiejętności, komunikację z klientem i zarządzanie czasem, podnosząc standardy obsługi w restauracjach, hotelach i lokalach gastronomicznych.

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

| Efekty uczenia się                                               | Kryteria weryfikacji                                                                                                              | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Rozróżnia zasady savoir-vivre'u i obsługi klienta w gastronomii. | Uczestnik identyfikuje zasady etykiety kelnerskiej, rozpoznaje techniki komunikacji z klientem i wie, jak reagować na reklamacje. | Test teoretyczny                    |
| Serwuje potrawy i napoje zgodnie z profesjonalnymi standardami.  | Uczestnik dobiera odpowiednie techniki serwowania, nakrywa stoły, obsługuje gości zgodnie z zasadami estetyki i porządku.         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Organizuje pracę w sali gastronomicznej i zarządza czasem.       | Uczestnik planuje kolejność obsługi stolików, organizuje pracę w zespole, dba o porządek i sprawny przebieg serwisu.              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy.                   | Uczestnik przestrzega zasad higieny osobistej i sanitarnych wymagań lokalu, dba o czystość stanowiska i bezpieczne serwowanie.    | Test teoretyczny                    |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

# Program

**Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:**

**Praktyczne umiejętności:**

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

**Godziny realizacji szkolenia:**

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 30 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

**Przerwy:**

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

**Metody pracy:**

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

**Harmonogram szkolenia:**

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

**Doświadczeni prowadzący:**

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

**Certyfikat ukończenia:**

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

**Weryfikacja efektów uczenia się:**

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego

zastosowania.

## Program

### 1. Moduł 1: Profesjonalna Sylwetka Kelnera

- Kultura pracy i osobista
- Etyka zawodu
- Wrażenie estetyczne i ubiór

### 2. Moduł 2: Organizacja Pracy Kelnera

- Zarządzanie czasem
- Efektywność pracy w zespole
- Techniki organizacji stanowiska pracy

### 3. Moduł 3: Obsługa Klienta w Gastronomii

- Standardy profesjonalnej obsługi klienta
- Techniki komunikacji w gastronomii
- Nowe trendy w serwisie obsługi gości

### 4. Moduł 4: Serwowanie Potraw i Napojów

- Przygotowywanie potraw przed gośćmi
- Serwowanie różnych rodzajów win
- Degustacja win i techniki serwowania

### 5. Moduł 5: Obsługa Wydarzeń Specjalnych

- Obsługa konferencji, bankietów, wycieczek
- Protokół w obsłudze gości VIP
- Public relations w pracy kelnera

### 6. Moduł 6: Psychologia Obsługi Gości

- Radzenie sobie w sytuacjach wymagających
- Zasady obsługi gości w różnych kontekstach
- Rozwijanie umiejętności empatii

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 100,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 100,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały do zajęć praktycznych

### Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

### Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## Adres

ul. Gabriela Narutowicza 66

21-500 Biała Podlaska

woj. lubelskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049