



NM INVEST spółka
z ograniczoną
odpowiedzialnością

**KELNER**

Numer usługi 2025/04/07/25563/2673985

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 14.06.2025 do 15.06.2025

4 300,00 PLN brutto

4 300,00 PLN netto

215,00 PLN brutto/h

215,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest dedykowane dla kelnerów , managerów hoteli i restauracji oraz osób które chcą rozpocząć prace w tym zawodzie . Szkolenie jest także przeznaczone do osób które z własnej inicjatywy chcą ponieść swoje umiejętności i kompetencje zawodowe , osoby które w przyszłości planują obsługę bankietów, wydarzeń gastronomicznych, wesel.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	13-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy jako kelner , do serwowania potraw i napojów ,organizacji stanowiska pracy. Uczestnicy poznają zasady savoir-vivre i realizują zasady sprzedaży sugestywnej oraz budują pozytywna relacje z klientem (gościem hotelu).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady pracy kelnera	- charakteryzuje prace kelnera - zna zasady bhp dotyczące swojego stanowiska pracy -charakteryzuje i wymienia predyspozycje zawodowe i cechy osobowości kelnera	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje czynności z zakresu stanowiska pracy kelnera	-zna zasady savoir-vivre -obsługuje klientów zgodnie z zasadami etyki i porządku -serwuje i prezentuje dania, potrawy, napoje -nakrywa stoły -wykonuje czynności z zakresu prezentacji win -potrafi profesjonalnie obsługiwać przyjęcia , bankiety	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje pracę sali gastronomicznej i zarządza czasem	-planuje kolejność obsługi stolików -organizuje prace w zespole -dba o porządek i sprawny przebieg serwisu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi nawiązać relacje z różnego typu klientami	-potrafi budować pozytywne relacje kelner-klient	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak , dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdza że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia od walidacji.

Program

- 1.Charakterystyka pracy kelnera.
- 2.Zasady BHP w pracy.
- 3..Predyspozycje zawodowe i cechy osobowości kelnera.
- 4.Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości.
- 5.Obługa klienta (metody obsługi).
- 6.Ogólne zasady obsługi klienta.
- 7.Sprzedaż sugestywna -skuteczne metody powiększania rachunku.
- 8.Sposoby postępowania z różnymi typami klientów.
- 9.Opisywanie i doradzanie napojów.
- 10.Obługa naczyń i sztućców.
- 11.Budowanie pozytywnych relacji z klientem.

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	4 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	215,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartłomiej Gawlak-Kubik

Specjalizuje się w prowadzeniu profesjonalnych szkoleń i kursów z zakresu kelner, barman, sommelier i barista. 38 lat pracy zawodowej, 16 lat pracy w hotelu Orbis Kasprowy-Giewont w Zakopanem na stanowisku barman-kelner. Od 1995 roku własna działalność w tym 15 lat dyskoteka Finlandia Arctic Club, prowadzenie restauracji, piwiarni, drink barów. Kursy zawodowe: kurs barman mikser II stopnia, 1997 rok - uzyskanie tytułu mistrz barmański-master bar tender, 1994 - kurs pedagogiczny, 2003 - autoryzowana szkoła barmańska prowadzona przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów, 2005 - kurs barista, 2003 kurs sommelier i kelner, 2006 - kurs marketingu hotelowego. Od 1997 wykładowca kursów zawodowych barman i kelner. Od 26 lat pracuje jako trener i wykładowca w akademii Stowarzyszenie Polskich Barmanów, prowadzi własny ośrodek szkoleniowego barmanów i kelnerów pod nazwą GEMINI, Prezes okręgu polski południowej Stowarzyszenia Polskich Barmanów, wiceprezydent Stowarzyszenia polskich Barmanów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator szkolenia zapewnia wszystkie niezbędne materiały do przeprowadzenia szkolenia.

Adres

ul. Przemysłowa 67

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa restauracja „Atena”

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Marzec

E-mail biuro@nm-invest.pl

Telefon (+48) 881 495 745

