



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs - Kelner wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/06/13/127923/2815982

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 20.09.2025 do 28.09.2025

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych  
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie kelnerstwa,
- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej, studenci,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu kelnerstwa,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w kelnerstwie.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu kelnerstwa badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie kelnerstwa,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w kelnerstwie.

### Minimalna liczba uczestników

8

### Maksymalna liczba uczestników

15

|                                        |                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 19-09-2025                                                                                                       |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                      |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 32                                                                                                               |
| <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

Usługa "Kurs Kelner wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                       | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad nakrywania stołu.                                                            | a) Omawia i charakteryzuje zasady nakrywania stołu.                                                                        | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym,                                   | a) Omawia i charakteryzuje zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.                                               | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą kultury osobistej w zawodzie kelnera.                                              | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. kultury osobistej w zawodzie kelnera.                                              | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą szybkiego nawiązania kontaktu z klientami,                                         | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. szybkiego nawiązania kontaktu z klientami.                                         | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności interpersonalnych – komunikatywności i otwartości w zawodzie kelnera. | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. umiejętności interpersonalnych – komunikatywności i otwartości w zawodzie kelnera. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia.                                       | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia.                                       | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.                                       | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.                                       | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą restauracyjnego savoir vivre.                                                      | a) Omawia i charakteryzuje restauracyjne savoir vivre.                                                                     | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                 | Kryteria weryfikacji                                                                        | Metoda walidacji |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą profesjonalnego przyjęcia zamówienia.               | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. profesjonalnego przyjęcia zamówienia.               | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą udzielania klientowi wyczerpujących informacji.     | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. udzielania klientowi wyczerpujących informacji      | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą jakości podawanych potraw.                          | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. jakości podawanych potraw                           | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości. | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. wysokiego poziomu uważności na obsługiwanych gości. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą podzielności uwagi i szybkiego reagowania.          | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. podzielności uwagi i szybkiego reagowania.          | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą dobrej pamięci.                                     | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. dobrej pamięci.                                     | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy zespołowej                                    | a) Omawia i charakteryzuje kwestie dot. pracy zespołowej.                                   | Test teoretyczny |

# Kwalifikacje

## Inne kwalifikacje

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Certyfikat ICVC jest rozpoznawalny i uznawalny w branży gastronomicznej.

### Informacje

|                                                               |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>        | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o                                                                    |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                            |

|                                                 |                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego        | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak                         |

## Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Zasady nakrywania do stołu.
2. Zasady obsługi klienta w punkcie gastronomicznym.
3. Wysoka kultura osobista.
4. Szybkie nawiązanie kontaktu z klientami.
5. Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość.
6. Zasady autoprezentacji i pierwszego wrażenia.
7. Zasady komunikacji werbalnej i pozawerbalnej.
8. Zasady restauracyjnego savoir vivre.
9. Profesjonalne przyjęcie zamówienia.
10. Udzielanie wyczerpujących informacji.
11. Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw.
12. Wysoki poziom uważności na obsługiwanych gości.
13. Podzielność uwagi i szybkie reagowanie.
14. Dobra pamięć.
15. Współpraca zespołowa.

**Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.**

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu kelnerstwa badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie kelnerstwa,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w kelnerstwie.
- .

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe.

Czas trwania (32h) jest czasem trwania usługi, przerwy stanowią odrębny czas.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest wsparcie poszkoleniowe.

## 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 | 4 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 250,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 250,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 250,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 250,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Grzegorz Górnik

Człowiek wielu talentów, które prężnie rozwija i zaraża tym otoczenie. Inspiruje, motywuje.  
 Dyrektor/ Nauczyciel/Wykładowca/Egzaminator ZSK –Właściciel firmy szkoleniowej: Agencji Promocji Pracy i Reklamy „WSCHÓD” – od 2003 roku do chwili obecnej  
 Prezes/Nauczyciel/Wykładowca/ Egzaminator ZSK – „Akademia Kelnerska" - niepubliczna placówka kształcenia ustawicznego – od 2005 roku do chwili obecnej  
 Prezes –Krajowe Stowarzyszenie Kelnerów,  
 Koordynator - Ogólnopolski Klaster Środowiskowy - „Polscy Liderzy Gastronomii"  
 Praca na stanowiskach w gastronomii od 1990 - 2006 - Kelner, Kierownik Restauracji, Manager restauracji, Dyrektor restauracji, Szef gastronomii i technologii żywienia zbiorowego  
 Praca na stanowiskach eksperta i trenera w zawodach gastronomicznych; Kelner, Kucharz, Manager restauracji od 2003 - 2019

Od 2018 - Ekspert merytoryczny dla zawodu Kelner w Ministerstwie Turystyki i Sportu.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku usług dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w usłudze jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC/KR 20008.18 Kelner, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach i restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityk

## Adres

al. Tadeusza Rejtana 20f

35-959 Rzeszów

woj. podkarpackie

35-959 Rzeszów, ul. Rejtana 20f

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



Katarzyna Podraza



**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316