

Kelner



Ścieżka kształcenia

- **Technikum** – 4 lata
(egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w trakcie trwania nauki)
- Praca w zawodzie,
- lub studia wyższe
(po maturze)

Jako kelner będziesz:

- przygotowywać sale konsumpcyjne do obsługi gości,
- opracowywać karty menu,
- planować i rozliczać usługi gastronomiczne,
- mieć możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- organizować prace zespołu i współpracować w zespole,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

W zawodzie kelnera preferuje się:

- umiejętność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- miłą aparycją,
- taktowność i komunikatywność,
- otwartość i gościnność,
- uprzejmość i cierpliwość,
- sprawność fizyczną.



Po zdobyciu zawodu kelnera będziesz pracować:

- samodzielnie w bezpośrednim kontakcie z klientem,
- we współpracy z innymi pracownikami lokalu,
- w systemie zmianowym, również w niedzielę i święta,
- przeważnie w ruchu,
- w pomieszczeniach zamkniętych i na otwartej przestrzeni,
- wykorzystując specjalistyczne urządzenia i sprzęt.

Szanse zatrudnienia zwiększa:

- znajomość języków obcych w stopniu komunikatywnych,
- miła aparycja, wysoka kultura osobista,
- szkolenia branżowe w zakresie; obsługi gości, rozwiązywania konfliktów,
- umiejętność obsługi komputera,
- umiejętność obsługi kasy fiskalnej,
- prawo jazdy,
- kurs barmana.

Plusy zawodu:

- kelner stanowi wizytówkę lokalu,
- bezpośredni kontakt z klientem,
- zarobki kelnera uzależnione są od miejsca zatrudnienia,
- dodatkowo kelner może liczyć na napiwki,
- specjaliści w tym zawodzie nie mają problemu ze znalezieniem pracy,

Minusy zawodu:

- Wymagana jest sprawność fizyczna,
- Długa, nużąca praca najczęściej w pozycji stojącej,
- Możliwość kontaktu z trudnymi klientami.



KONIEC

- Wykonała:
Izabela Bogusz