

KELNER 513101

Kwalifikacje: **T.9.** Wykonywanie usług kelnerskich; **T.10** Organizacja usług gastronomicznych

Czas trwania nauki: *1,5 roku, 3 semestry, zajęcia w systemie zaocznym.*

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner przygotowany zostaje do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości;
- 2) wykonywania czynności związanych z obsługą gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

Po ukończeniu tego kierunku bez problemu znajdzie pracę w:

- ✓ Restauracjach, barach, kawiarniach,
- ✓ pubach i innych lokalach gastronomicznych,
- ✓ w firmach i lokalach prywatnych

Wymagane dokumenty:

- podanie o przyjęcie do szkoły (na druku dostępnym w sekretariacie)
- oryginał świadectwa ukończenia szkoły niższego szczebla (duplikat lub kserokopia potwierdzona notarialnie)
- 2 zdjęcia
- zaświadczenie od lekarza medycyny pracy (o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki)

- Aby brać udział w kursie i uzyskać zaświadczenie o ukończeniu kursu i świadectwo z kwalifikacji wystarczy mieć ukończone gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową
- Aby uzyskać tytuł zawodowy należy mieć ukończoną minimum zasadniczą szkołę zawodową lub kurs kompetencji ogólnych na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej

Słuchacz po uzupełnieniu kwalifikacji T.16 oraz wykształcenia średniego może uzyskać tytuł Technik technologii żywności.

Plan nauczania	Liczba godzin w cyklu nauczania
I. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:	
BHP - Bezpieczeństwo i higiena pracy	20
PDG – Podstawy działalności gospodarczej	20
JOZ - Język obcy zawodowy	30
PKS – Podstawy komunikacji społecznej	20

OMZ – Organizacja pracy zespołu	20
II. Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno - gastronomicznego	
Zasady żywienia	35
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	60
Maszyny i urządzenia w gastronomii	36
III. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.9. Wykonywanie usług kelnerskich	
Sporządzanie potraw i napojów	133
Obsługiwanie gości	134
IV. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.10. Organizacja usług gastronomicznych	
Planowanie usług gastronomicznych	133
Rozliczanie usług gastronomicznych	134
RAZEM:	775
Praktyki zawodowe: 8 tygodni=320 godzin, w tym co najmniej 4 tygodnie w zakładzie gastronomii świadczącym pełny zakres usług kelnerskich	

Realizujemy podstawy programowe MEN.