

Kelner

Kwalifikacja: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner wykonuje prace związane z przygotowaniem sali konsumenckiej do obsługi gości, wykonywania czynności związanych z obsługą gości, rozliczania usług kelnerskich.

Kariera

Absolwent kierunku może być zatrudniony w restauracjach, kawiarniach i innych obiektach gastronomicznych, hotelach, pensjonatach, obiektach sanatoryjnych i wczasowych, ośrodkach wypoczynkowych.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy gastronomii, podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, obsługiwanie gości, podstawy miksologii, rozliczanie usług kelnerskich, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzamin

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.