

## T.10 ORGANIZACJA USŁUG GASTRONOMICZNYCH



### OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- różnych form usług gastronomicznych
- wpływu układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy
- doboru urządzeń i sprzętu do wykonywanej usługi gastronomicznej
- sporządzania zapotrzebowania na surowce oraz półprodukty spożywcze
- dokonywania kalkulacji cen potraw i napojów

### CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- planowania usług gastronomicznych, przyjęć okolicznościowych
- przygotowywania ofert usług gastronomicznych
- rozliczania kosztów realizowanych usług
- sporządzania dokumentacji usług gastronomicznych
- dokonywania rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych
- obsługi elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich
- stosowania programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych



### WARUNKI PRACY

- czas pracy: zazwyczaj 8 godzin dziennie, również w systemie zmianowym, w niedziele lub święta
- strój roboczy/służbowy: wymagany
- środowisko pracy: współpraca z ludźmi, obsługa klientów
- charakter pracy: praca fizyczna i umysłowa
- miejsce wykonywania pracy: na zewnątrz i wewnątrz budynków (restauracje, kawiarnie, obiekty hotelowe)
- czynniki szkodliwe: stres
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: kalkulator, kasa fiskalna, terminal płatniczy, wózek kelnerski

### MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

kawiarnie, restauracje, firmy cateringowe specjalizujące się w obsłudze imprez okolicznościowych, hotele, statki wycieczkowe



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK  
ROZWOJU  
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



#### CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

#### DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania gastronomiczne
- dobra pamięć i podzielność uwagi
- wysoki poziom kultury osobistej, miła aparycja
- łatwość w nawiązywaniu kontaktów
- nienaganny wygląd

#### WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobra kondycja fizyczna
- wysoki poziom sprawności i zręczności rąk
- prawidłowa koordynacja wzrokowo-ruchowa

#### PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- skłonność do alergii i uczuleń
- kłopoty z prawidłowym rozróżnianiem zapachów i kolorów
- znaczna wada wymowy
- kłopoty ze sprawnością rąk lub nóg
- znaczna wada słuchu
- zaburzenia widzenia nie dające się skorygować szklami
- potliwość dłoni

„Zaletą zawodu jest na pewno duża ilość miejsc pracy. Lokali gastronomicznych poszukujących kelnerów jest naprawdę dużo. Łatwo jest więc znaleźć tu pracę. Ja tą pracę bardzo lubię ze względu na kontakt z klientem. Każdy klient jest inny i do każdego trzeba umieć podejść inaczej. Dla mnie to naprawdę ciekawa i rozwijająca praca”.

Wojciech, kelner



### ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Technikum - 4 lata  
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.9, T.10

Kelner

Kwalifikację T.10 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (410 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:  
Filologie językowe, Gastronomia - sztuka kulinarna, Zarządzanie zasobami ludzkimi