

T.9 WYKONYWANIE USŁUG KELNERSKICH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- oceny jakości surowców spożywczych
- warunków przechowywania żywności
- metod i technik sporządzania potraw i napojów (doboru odpowiednich surowców, sprzętu, urządzeń)
- procedur i instrukcji stanowiskowych systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas jej sporządzania i ekspedycji
- stanowisk pracy i systemów obsługi kelnerskiej
- wykonywania czynności porządkowych i rozliczeniowych po wykonanej usłudze

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- sporządzania potraw oraz napojów zgodnie z recepturą
- ekspedycji sporządzanych pokarmów
- oceny organoleptycznej potraw i napojów
- obsługi gości zgodnie z obowiązującymi standardami - doradzania w kwestii wyboru potraw i napojów, przyjmowania i rejestrowania zamówień
- nakrywania do stołu zgodnie ze specyfiką lokalu lub preferencjami gości
- oceny jakości oraz estetyki potraw i napojów



WARUNKI PRACY

- czas pracy: zazwyczaj 8 godzin dziennie, również w systemie zmianowym oraz 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 szklkami
- 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.9 można zdobyć 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