

kelner

www.ore.edu.pl

ja, ty, my, oni...

W tym zawodzie ważny jest zmysł smaku, węchu oraz sprawność manualna. Praca kelnera ma charakter indywidualny (w małych zakładach gastronomicznych) lub zespołowy (kilku kelnerów pracujących równocześnie, z których każdy obsługuje przydzielony mu rewir lub wykonuje przydzielone mu zadania, np. przyjmuje zamówienia, podaje wino, sprząta naczynia).

kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych. Kandydat ubiegający się o posadę kelnera powinien znać języki obce, a przynajmniej jeden biegle w mowie i piśmie, co przydaje się w kontaktach z klientem cudzoziemcem. Dobrze jest, jeśli zna kilka podstawowych zwrotów w wielu językach.

warunki pracy

Kelner pracuje przeciętnie od 6 do 9 godzin dziennie. Zdarza się jednak, że czas jego pracy może sięgać 12 godzin. Zazwyczaj jest to praca zmianowa. Wiele placówek jest otwartych „do ostatniego klienta”, a najczęściej gości obsługuje w dni powszechnie wolne od pracy (niedziele i święta). Zamknięcie restauracji nie oznacza, że praca jest skończona, kelner kończy pracę dopiero wtedy, gdy sala konsumpcyjna jest uprzątnięta i gdy rozliczy się z rachunków.

Najbardziej charakterystyczną cechą tego zawodu jest praca w ciągłym ruchu, kelner w ciągu dnia pokonuje wiele kilometrów. Najczęściej kelner przebywa w pomieszczeniu, praca na wolnym powietrzu zdarza się rzadko (ogródki kawiarniane, tarasy itp.).

Kelner musi przez długi czas przebywać w zamkniętym, często słabo oświetlonym pomieszczeniu (nastrojowe, przyćmione światło) lub odwrotnie – w intensywnym świetle. Pracy kelnera towarzyszy nadmierny hałas i dym papierosowy.

kariera zawodowa

Kelner może być zatrudniony w restauracji, kawiarni, barze lub pubie. Lokale te są placówkami samodzielnymi lub wchodzą w skład innej placówki np. hotelu, teatru.

kelner

www.ore.edu.pl

Usługi

Usługi

❖ Technik kelner

❖ Kelner (branżowa szkoła I stopnia)

Zadania zawodowe:

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

Kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą konsumentów różnorodnych zakładach gastronomicznych oraz obsługą wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych, imprez gastronomicznych, a także kelnerską obsługą kongresów, targów, wystaw, bankietów, spotkań, konferencji i innych imprez tego rodzaju. Do głównych zadań kelnera można zaliczyć przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości, obsługiwanie gości z wykorzystaniem różnych technik obsługi, a także serwowanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych na przyjęciach okolicznościowych. Innymi ważnymi zadaniami są: doradzanie konsumentowi i udzielanie informacji na temat podawanych potraw i napojów, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi; nakrywanie i sprzątanie stołów w zależności od rodzaju imprezy. Ważnym zadaniem jest inkasowanie należności oraz dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych.

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć bezpośrednio po szkole podstawowej, ucząc się w 5 – letnim technikum lub w 3 – letniej szkole branżowej I stopnia) Kształcenie zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzymanie świadectwa potwierdzających nabyte kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz także kontynuować naukę na studiach.

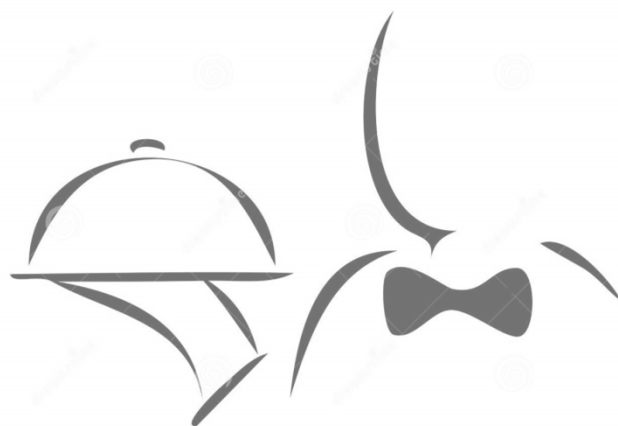


Kariera zawodowa

Kelnerzy zatrudniani są przez różne podmioty gospodarcze, zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, głównie w restauracjach, kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych lub zakładach gastronomicznych prowadzonych przez hotele. Ponadto kelnerzy mogą być zatrudnieni na statkach i promach oraz w wagonach restauracyjnych. Mogą również prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców. W zawodzie kelnera można wyodrębnić stanowiska typowe dla zawodu: kelner, starszy kelner i kierownik sali. Kelner współpracuje z innymi kelnerami, barmanem i kucharzami, ma bezpośredni kontakt z klientami zakładu gastronomicznego. Bezpośrednim jego przełożonym jest najczęściej kierownik sali, który przydziela poszczególne zadania do wykonania.

Jeśli wyróżnia Cię ...

wysoka kultura osobista, miła aparycja, pozytywne nastawienie do ludzi oraz łatwość komunikowania się z otoczeniem, dobry stan zdrowia, duża operatywność, szybkiego dostosowania się do warunków pracy i zmian organizacyjnych
.... pomyśl o zawodzie technika kelnera.



Zespół Szkół Ponadpodstawowych
nr 4

im. ks. J. Popiełuszki

ul. H.Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski

www.zsp4.piotrkow.pl

tel. (44) 732 70 58