



**SZKOLENIA W RAMACH PROJEKTU NR FELD.08.08-IZ.00-0007/24
„WIZJONERZY STYLU I SMAKU”**

**PROGRAM I HARMONOGRAM
SZKOLENIE KELNERSKIE**

PROGRAM SZKOLENIA

Data	Zakres tematyczny	Efekty kształcenia, uczestnik:	Liczba godzin	Osoba odpowiedzialna
15.10. 2026 (I grupa), 30.10. 2026 (II grupa)	<i>Wygląd i prezencja kelnera (cechy osobowe dobrego kelnera, kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej, sprzedaż sugestywna, napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera).</i> - <i>Karty menu (znaczenie znajomości karty menu i karty win, podawanie kart menu, doradzanie przy wyborze potraw).</i> - <i>Przygotowanie sali konsumenckiej (przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów, przygotowanie pomocnika kelnerskiego).</i> - <i>Techniki nakrywania stołów białą stołową (metoda składania obrusów, techniki rozkładania obrusów, technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w obecności gości)</i> - <i>Dekoracja stołu (zasady dekorowania stołu, elementy dekoracyjne, dekoracyjne składanie serwet płóciennych)</i> - <i>Nakrywanie stołów (nakrycie proste, nakrycie rozszerzone, przygotowanie nakrycia w obecności gości)</i> - <i>Przenoszenie tac i zastawy stołowej (przenoszenie talerzy, przenoszenie bulionówek, przenoszenie szkła i filiżanek, przenoszenie sztućców, przenoszenie półmisek)</i> - <i>Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji (zbieranie talerzy po konsumpcji, zbieranie zastawy stołowej na tacę).</i> - <i>Przebieg obsługi gości (powitanie i zajmowanie miejsc przez gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie</i>	<i>Uczeń potrafi odpowiednio dopasować zastawę stołową do konkretnych potraw i napojów, potrafi prawidłowo nakrywać stół pod różne warianty menu. Uczeń potrafi obsługiwać gości na przyjęciach okolicznościowych.</i>	8 h	Trener/wykładowca: Marcin Włodarczyk



	<i>potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie gości)</i> <i>- Ogólne zasady obsługi (kolejność podawania potraw i napojów, kolejność obsługi, skargi i reklamacje, postępowanie z trudnym gościem)</i> <i>- Metody obsługi (serwis niemiecki, serwis rosyjski, elementy serwisu francuskiego, serwis bufetowy).</i> <i>- Podawanie napojów bezalkoholowych (podawanie gorących napojów bezalkoholowych, podawanie zimnych napojów bezalkoholowych).</i> <i>- Podawanie napojów alkoholowych (podawanie piwa, techniki podawania wina oraz dekantacja wina, podawanie wódek, dobór alkoholi do potraw).</i> <i>- Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych (przygotowanie sali, nakrywanie i dekoracja stołów, techniki obsługi gości).</i>			
	<i>Egzamin wewnątrz</i>			

HARMONOGRAM ZAJĘĆ

Szkolenie kelnerskie (I grupa)

Lp.	Data	Godziny od....do.....	Temat	Liczba godzin szkolenia
1	15.10.2026 - szkolenie kelnerskie (I grupa)	8.00 – 15.00	- Wygląd i prezencja kelnera (cechy osobowe dobrego kelnera, kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej, sprzedaż sugestywna, napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera). - Karty menu (znaczenie znajomości karty menu i karty win, podawanie kart menu, doradzanie przy wyborze potraw). - Przygotowanie sali konsumenckiej (przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów, przygotowanie pomocnika kelnerskiego). - Techniki nakrywania stołów białą stołową (metoda składania obrusów, techniki rozkładania obrusów, technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w obecności gości) - Dekoracja stołu (zasady dekorowania stołu, elementy dekoracyjne, dekoracyjne składanie serwet płóciennych) - Nakrywanie stołów (nakrycie proste, nakrycie rozszerzone, przygotowanie nakrycia w obecności gości) - Przenoszenie tac i zastawy stołowej (przenoszenie talerzy, przenoszenie bulionówek, przenoszenie szkła i filiżanek, przenoszenie sztućców, przenoszenie półmisek) - Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji (zbieranie talerzy po konsumpcji, zbieranie zastawy stołowej na tacę). - Przebieg obsługi gości (powitanie i zajmowanie miejsc przez gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie gości) - Ogólne zasady obsługi (kolejność podawania potraw i napojów, kolejność	8h



			obsługi, skargi i reklamacje, postępowanie z trudnym gościem) - Metody obsługi (serwis niemiecki, serwis rosyjski, elementy serwisu francuskiego, serwis bufetowy). - Podawanie napojów bezalkoholowych (podawanie gorących napojów bezalkoholowych, podawanie zimnych napojów bezalkoholowych). - Podawanie napojów alkoholowych (podawanie piwa, techniki podawania wina oraz dekantacja wina, podawanie wódek, dobór alkoholi do potraw). - Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych (przygotowanie sali, nakrywanie i dekoracja stołów, techniki obsługi gości).	
RAZEM				8 godz.

Szkolenie kelnerskie (II grupa)

Lp.	Data	Godziny od....do.....	Temat	Liczba godzin szkolenia
1	30.10.2026 - szkolenie kelnerskie (II grupa)	8.00 – 15.00	- Wygląd i prezencja kelnera (cechy osobowe dobrego kelnera, kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej, sprzedaż sugestywna, napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera). - Karty menu (znaczenie znajomości karty menu i karty win, podawanie kart menu, doradzanie przy wyborze potraw). - Przygotowanie sali konsumenckiej (przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów, przygotowanie pomocnika kelnerskiego). - Techniki nakrywania stołów białą stołową (metoda składania obrusów, techniki rozkładania obrusów, technika zdejmowania obrusa, zmiana obrusa w obecności gości) - Dekoracja stołu (zasady dekorowania stołu, elementy dekoracyjne, dekoracyjne składanie serwet płóciennych)	8h



			- Nakrywanie stołów (nakrycie proste, nakrycie rozszerzone, przygotowanie nakrycia w obecności gości) - Przenoszenie tac i zastawy stołowej (przenoszenie talerzy, przenoszenie bulionówek, przenoszenie szkła i filiżanek, przenoszenie sztućców, przenoszenie półmisek) - Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji (zbieranie talerzy po konsumpcji, zbieranie zastawy stołowej na tacę). - Przebieg obsługi gości (powitanie i zajmowanie miejsc przez gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie gości) - Ogólne zasady obsługi (kolejność podawania potraw i napojów, kolejność obsługi, skargi i reklamacje, postępowanie z trudnym gościem) - Metody obsługi (serwis niemiecki, serwis rosyjski, elementy serwisu francuskiego, serwis bufetowy). - Podawanie napojów bezalkoholowych (podawanie gorących napojów bezalkoholowych, podawanie zimnych napojów bezalkoholowych). - Podawanie napojów alkoholowych (podawanie piwa, techniki podawania wina oraz dekantacja wina, podawanie wódek, dobór alkoholi do potraw). - Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych (przygotowanie sali, nakrywanie i dekoracja stołów, techniki obsługi gości).	
RAZEM				8 godz.

Zelków 04.10.2026

Marcin Włodarczyk

(miejscowość i data, podpis odręczny Wykonawcy)



GRUPA I 15.10.2026 godz.8.00-15.00

Lp	Nazwisko i imię	Klasa
1	Stępień Jagoda	VTG
2	Janiec Patryk	VTG
3	Kaszuba Krystian	VTG
4	Kaźmierczak Wiktor	VTG
5	Marchewka Zofia	VTG
6	Sobczyk Igor	VTG
7	Kwiatkowski Kornel	VTG
8	Ślusarczyk Julia	VTG

GRUPA II 30.10.2026 godz.8.00-15.00

Lp	Nazwisko i imię	Klasa
1	Andrzejczyk Patryk	VTG
2	Chączyńska Daria	VTG
3	Pokusińska Zuzanna	VTG
4	Janiaczyk Wiktoria	VTG
5	Mazerant Julia	VTG
6	Piecyk Nikola	VTG
7	Piecyk Wiktoria	VTG
8	Urbańczyk Kinga	VTG