

Kształcenie:

Szkoły:

4-letnie Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie
Nr 1 kształcące w zawodzie kelnera
Zespół Szkół Gastronomicznych
00-680 Warszawa
ul. Poznańska 6/8
tel./fax: 22/ 6285628
www.zsg.edu.pl/
e-mail: sekretariat@admzsg.edu.pl

Kursy:

Supremum Group z Krakowa
Marian Bruliński
tel. 509 897 088
e-mail: m.brulinski@supremum.pl

Constant-Michel Labarre
z Poznania
Michel Labarre
tel. 604 917 404
e-mail: cml@labarre.pl

Hotelarz z Wrocławia
Mateusz Saładucha
tel. 606 388 031
e-mail: hotelarz-hotelarz@wp.pl

Krajowe Stowarzyszenie Kelnerów w Lublinie
Grzegorz Górnik
tel. 502 465 547
e-mail: lublin@ksk.fg.pl

Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Sommelierów
w Warszawie (oddział w Krakowie i w Poznaniu)
ul. Wspólna 65A, 00-687 Warszawa
Tel: 22 425 54 66
Fax: 22 625 67 61
e-mail: sekretariat@msbis.com
Patrik Le Nart tel. 607 642 927

Certyfikat MSBiS został doceniony we wszystkich sektorach gastronomii na terenie Polski, a także poza jej granicami, dzięki intensywnej migracji Absolwentów i współpracy międzynarodowej.

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Jagiellońska 28, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Kelner

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 513101



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Łódź 2014

Kelner przyjmuje zamówienia, serwuje klientom jedzenie i napoje, przygotowuje rachunki i przyjmuje zapłatę np. w restauracjach, klubach i hotelach.

Zadania zawodowe:

- przygotowanie lokalu do przyjęcia gości;
- nakrywanie do stołu (położenie czystego obrusu, sztućców, naczyń i kieliszków);
- nadzorowanie jakości potraw;
- witanie i sadzanie gości;
- przynoszenie menu;
- informowanie klientów o specjalności dnia, odpowiadanie na ich pytania dotyczące menu i gdy jest o to poproszony, rekomendowanie dań i napoi;
- przyjmowanie zamówienia dotyczącego posiłków i napojów;
- zapisywanie zamówienia, a następnie wprowadzanie do komputera i przekazanie do osób obsługujących kuchnię i bar;
- podawanie posiłków i napoi klientom;
- na prośbę klientów przygotowywanie i podawanie odpowiednich naczyń;
- sprawdzanie czy klienci są zadowoleni z usługi i rozwiązywanie pojawiających się problemów;
- przygotowanie rachunku, przedstawienie klientowi, przyjmowanie pieniędzy lub płatności kartą płatniczą;

- przygotowanie restauracji do szczególnych wydarzeń (komunie, wesela) np. poprzez przygotowanie stołów, krzeseł, kieliszków itp.;
- czyszczenie i sprzątanie stołów, baru (odnoszenie talerzy, kieliszków, sztućców do zmywania).

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Osoby chcące znaleźć zatrudnienie w zawodzie kelnera mogą ukończyć jedną ze szkół, oferujących kształcenie w tym kierunku np. technikum, szkołę policealną lub kurs zawodowy.

Nauka w szkołach przygotowuje do profesjonalnej obsługi klientów – przyszli kelnerzy uczą się jak należy dbać o stanowisko pracy, przygotowywać lokal na przyjęcie gości, dopasowywać wystrój pomieszczenia do rodzaju imprezy, przyjmować zamówienia od klientów, doradzać przy wyborze potraw i odpowiednio je reklamować oraz podawać do stołu. Program nauczania obejmuje również naukę przyrządzania podstawowych potraw i napojów, nakrywania do stołu, naukę obsługi urządzeń niezbędnych w pracy kelnera, jak również zagadnienia związane z zapleczem gospodarczym, zarządzaniem lokalem, marketingiem czy finansami. W ramach nauki uczniowie odbywają również praktyki zawodowe.

Po ukończeniu szkoły można pracować w zawodzie kelnera, oraz po ukończeniu stosownych kursów również w zawodzie barmana. Inną możliwością jest ukończenie kursu zawodowego, który kończy się zdaniem egzaminu z zakresu wiedzy teoretycznej oraz zdaniu części praktycznej.

Podobne kursy mogą również kończyć osoby już pracujące w zawodzie kelnera, w celu podniesienia swoich kwalifikacji.

Wymagania psychofizyczne:

- ogólna dobra sprawność fizyczna,
- duża sprawność układu kostno-stawowego,
- wyrozumiałość, takt, cierpliwość i umiejętność łagodzenia sytuacji konfliktowych,
- wysoka kultura osobista, ogłada i komunikatywność, otwartość,
- Łatwość nawiązywania kontaktu z klientem,
- szybki refleks, podzielność uwagi, spostrzegawczość, dobra pamięć, dobry wzrok,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek,
- odpowiedzialność, zaangażowanie.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

- niepełnosprawność,
- wady wymowy,
- trudności w nawiązywaniu kontaktów interpersonalnych,
- słaba sprawność fizyczna,
- zaburzenia świadomości,
- wady układu kostno-stawowego.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Kelnerzy zatrudniani są głównie w takich miejscach jak: hotele, restauracje, kawiarnie, puby lub dyskoteki. Mogą także pracować dla firm cateringowych.

Płace:

Średnia miesięczna kwota jaką zarabia kelner uzależniona jest od miejsca zatrudnienia. Im wyższy standard miejsca pracy i wyższe oczekiwania pracodawcy, tym kwota zarobków jest większa. Średnio wynosi ona od ok. 1000 zł do 2000 zł. Dodatkowo kelner może liczyć na napiwki, których kwota może równać się otrzymywanemu wynagrodzeniu.