

Kelner jest atrakcyjnym kierunkiem kształcenia związanym z dynamicznie rozwijającą się branżą gastronomiczną. Po ukończeniu szkoły absolwenci mogą pracować jako barmani, kelnerzy, pracownicy firm cateringowych.

Kelner zajmuje się profesjonalną obsługą klientów w lokalach gastronomicznych, od momentu ich wejścia aż do opuszczenia go. Do kelnera należy - powitanie gości, wybór stolika, przedstawienie menu, udzielenie wszelkich informacji odnośnie serwowanych potraw i napojów, pomoc w wyborze poszczególnych dań, a następnie przyjęcie zamówienia i jego odpowiednie zrealizowanie. Do zadań kelnera należy także przygotowanie lokalu do przyjęcia gości – dbałość o odpowiedni wystrój, dostosowany do okoliczności.

Przedmioty nauczane na poziomie rozszerzonym: język angielski i biologia

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym:

1. Urządzeniabezpieczeństwo pracy w gastronomii

2. Podstawy żywienia

3. Technologia sporządzania potrawnapojów

4. Obsługa kelnerska

5. Usługi kelnerskie

6.Działalność gospodarczagastronomii

7.Język obcypracy kelnera (*język rosyjski*)

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:

1.Obługiwanie gości

2.Przygotowywanie potrawnapojów

3.Organizowanie usług kelnerskich

4.Praktyki zawodowe

Nauka w technikum trwa 4 lata. Absolwent może przystąpić do egzaminu maturalnego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie:

- Kwalifikacja 1 - Wykonywanie usług kelnerskich

- Kwalifikacja 2 - Organizacja usług gastronomicznych

Praktyka zawodowa, realizowana w klasie drugiej i trzeciej, odbywa się w najlepszych zakładach gastronomicznych.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner powinien być przygotowany do:

- sporządzania i serwowania napojów w barze oraz atrakcyjnego i widowiskowego przyrządzania drinków,
- organizacji sprzedaży i zarządzania barem,
- wykonywania czynności związanych z obsługą gości,
- planowania i organizowania obsługi przyjęć okolicznościowych,
- doradzania gościom w wyborze potraw i napojów,
- aranżacji i wystroju sali oraz miejsc dla gości,
- stosowania elementów protokołu dyplomatycznego podczas obsługi gości,
- obsługi elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich.

Zawód kelner nie posiada żadnych powiązań z innymi zawodami ani pomiędzy efektami wspólnymi dla zawodów w ramach obszaru turystyczno – gastronomicznego, ani efektami kształcenia właściwymi dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kelner.

Nie oznacza to jednak zamkniętej ścieżki rozwoju dla kelnera. w systemie pozaszkolnym absolwent może zdobyć zawód baristy, barmana lub sommeliera uzupełniając wiedzę i kształcąc umiejętności na kursach uzupełniających. Może również przekwalifikować się na inny zawód wybierając pożądaną dla własnych potrzeb kwalifikację z tego samego obszaru zawodowego, np.: zdobywając zawód kucharza po zdobyciu kwalifikacji T.6., czyli zakresu sporządzania potraw i napojów, może wejść na ścieżkę rozwoju dla nowo zdobytego zawodu lub wybrać kwalifikacje z obszaru administracyjno – ekonomicznego, co z kolei będzie przydatne do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Po ukończeniu szkoły uzyskasz tytuł zawodowy kelnera i możesz podjąć pracę w restauracjach hotelach, kawiarniach i innych zakładach gastronomicznych, prowadzić własną działalność gospodarczą lub kontynuować naukę na studiach wyższych.

Absolwent jest przygotowany do pracy we wszystkich zakładach gastronomicznych, restauracjach, pubach, kawiarniach, hotelach, zarówno w Polsce, jak i we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

Kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą gości w zakładach gastronomicznych, obsługą przyjęć okolicznościowych, kelnerską obsługą gości w pokoju hotelowym, obsługą kongresów, targów, wystaw, spotkań, konferencji i innych imprez oraz świadczeniem gastronomicznych usług cateringowych dla gości poza zakładem, tj. w pomieszczeniach przewoźników, klienta, plenerze.