

Kelner

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): TRZECI



KWALIFIKACJE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Kształcenie w zawodzie *KELNER* odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:

- 1) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- 2) wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- komunikatywność;
- spostrzegawczość;
- kreatywność;
- cierpliwość;
- życzliwość i otwartość;
- umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu;
- subtelność;
- dokładność;
- odporność emocjonalna;
- elastyczność i otwartość na zmiany;
- gotowość do ciągłej nauki;
- wysoka kultura osobista;
- podzielność uwagi;
- samodzielność;
- poczucie humoru;
- gotowość do pracy w szybkim tempie;
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia;
- gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- w bezpośrednim kontakcie z ludźmi;
- mając nienormowany czas pracy zależny od jej specyfiki, o każdej porze dnia i w każdy dzień (czasem bez wykluczania świąt);
- w pomieszczeniu zamkniętym, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe).

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w restauracjach;
- w zakładach gastronomicznych;
- w hotelach;
- w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- w firmach cateringowych;
- podczas imprez okolicznościowych;
- we własnej firmie.