

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KELNER

(3 - LETNIA)



HGT.01.

Wykonywanie usług kelnerskich

Ucząc się zawodu kelner zdobędziesz wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu:

- przygotowania sali do przyjęcia gości oraz nakrywania stołów do różnych posiłków;
- wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości;
- doboru metod serwowania potraw i napojów;
- rozliczania usług kelnerskich;
- podstaw pracy barmana;
- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia;
- posługiwania się i korzystania z profesjonalnego sprzętu gastronomicznego

Baza dydaktyczna szkoły





Praktyczna nauka zawodu





**Praktyczna nauka
zawodu**



Szkolenia i konkursy



ZAPRASZAMY!