

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA KSZTAŁCĄCA W ZAWODZIE 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.



W trakcie nauki po zdaniu egzaminu zawodowego masz możliwość uzyskania kwalifikacji:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Kontynuacja nauki:

Po ukończeniu edukacji w naszej szkole możesz kontynuować edukację w Branżowej Szkole II Stopnia, aby uzyskać kolejną kwalifikację zawodową (HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych), w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych.



Po ukończeniu Branżowej Szkoły I Stopnia kształcącej w zawodzie kelner znajdziesz pracę w m.in.

- zakładach gastronomicznych sieci otwartej – restauracje, bistro, kawiarnie, jadłodajnie;
- hotelach, ośrodkach wypoczynkowych, sanatoriach, pensjonatach, zajazdach w kraju i za granicą;
- salach bankietowych, konferencyjnych;
- w ruchomej bazie żywniowej m.in na promach, na statkach, w samolotach i kolei.

Możesz również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług żywieniowych.



Zapraszamy do nas !!!