

Technik usług kelnerskich

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



KWALIFIKACJE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK USŁUG KELNERSKICH** odbywa się:

- w pięcioletnim technikum;
- w dwuletniej branżowej szkole II stopnia dla absolwentów trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:

- a) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- b) wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości,
- c) rozliczania usług kelnerskich;

i

w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych:

- a) planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,
- b) planowania i nadzorowania pracy kelnera,
- c) rozliczania usług gastronomicznych.

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- komunikatywność;
- spostrzegawczość;
- kreatywność;
- cierpliwość;
- życzliwość i otwartość;
- umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu;
- dokładność;
- elastyczność i otwartość na zmiany;
- gotowość do ciągłej nauki;
- wysoka kultura osobista;
- samodzielność;
- asertywność;
- podzielność uwagi;
- gotowość do pracy w szybkim tempie;
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami;
- 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 zmiennych pomieszczeniu zamkniętym, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe).

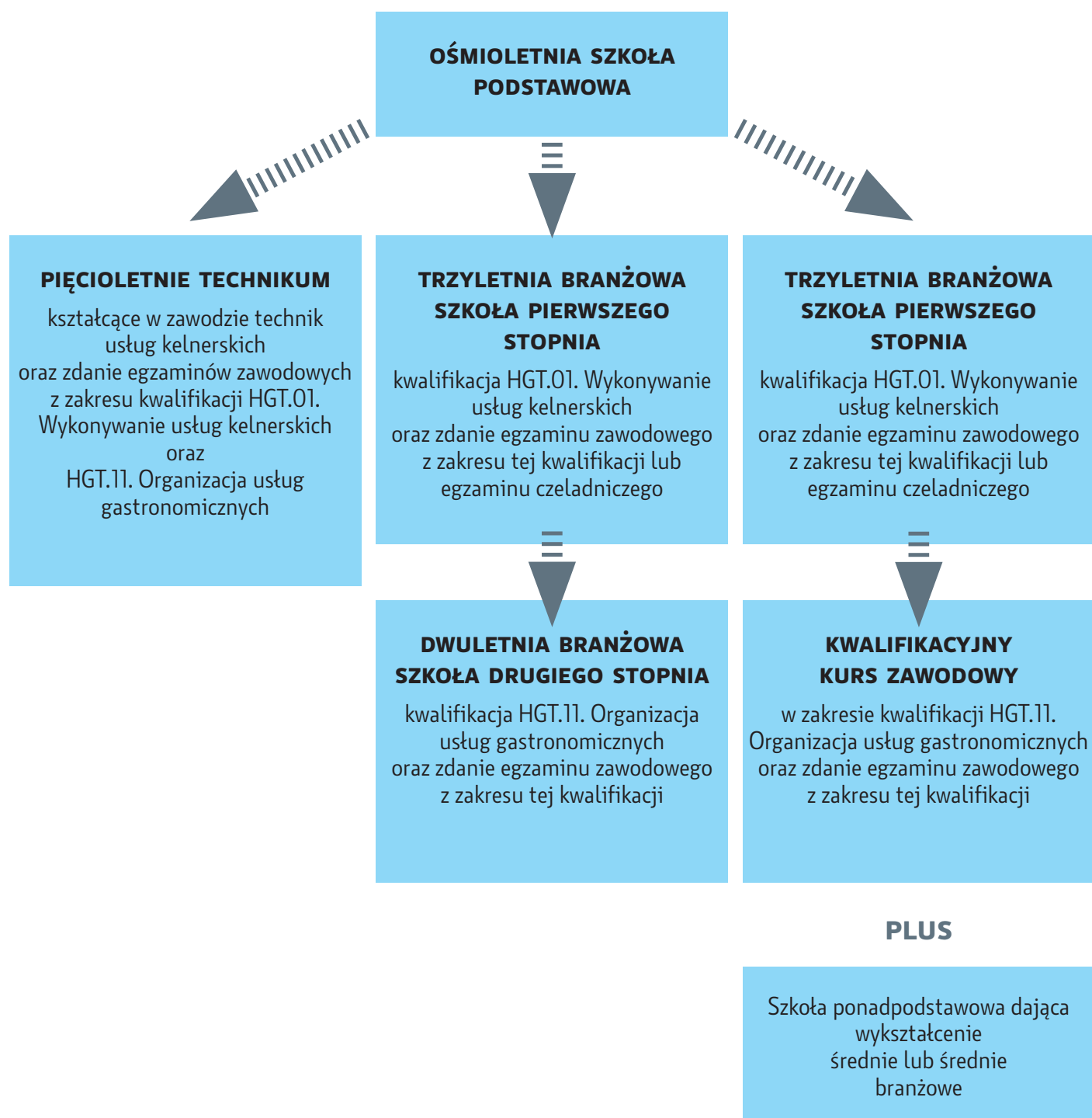
MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

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

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH



ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
HGT.01. Wykonywanie usług
kelnerskich
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

ORAZ

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
HGT.11. Organizacja usług
gastronomicznych
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

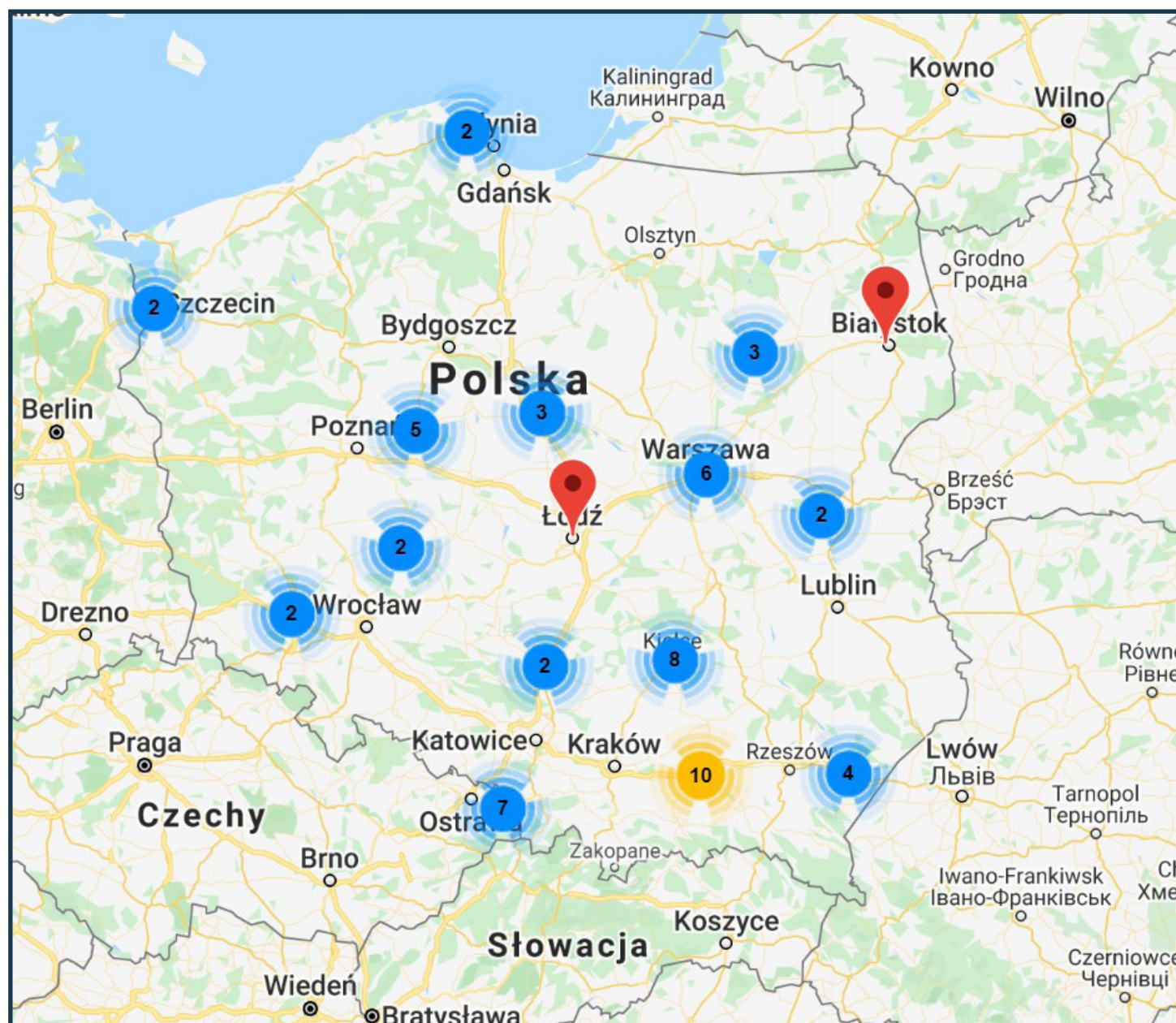
PLUS

Szkoła ponadpodstawowa dająca
wyształcenie średnie lub średnie
branżowe

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *TECHNIK USŁUG KELNERSKICH* w roku szkolnym 2020/2021