



**Obudowa Multimedialna
Doradztwa Zawodowego**

Z A W Ó D

Kelner

(513101)



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Spis treści

I. Zawód kelner.....	3
II. Co potrafi kelner?	5
III. Czy wiesz, czym zajmuje się kelner?	6
IV. Czy wiesz jak wygląda zakład gastronomiczny?	9
V. Czy wiesz, jakich narzędzi używa kelner podczas swojej pracy?	10
VI. Co zrobić, by zostać kelnerem?	12
VII. Zakończenie	12
VIII. Rozwiązania do zadań	13

I. Zawód kelner

KELNER

To osoba, która obsługuje gości w restauracji lub kawiarni. Kelner dba o komfort gości od wejścia aż do opuszczenia przez nich lokalu. Wita gości i wskazuje stolik, przy którym będą mogli wygodnie usiąść. Przedstawia menu (kartę dań), poleca danie dnia lub dania rekomendowane przez szefa kuchni. Udziela informacji o wszystkich serwowanych potrawach i napojach, a także pomaga w ich wyborze. Po przyjęciu zamówienia przekazuje je kucharzowi. Następnie przynosi do stolika gotowe potrawy i napoje. Kelner cały czas obserwuje gości, by być na każde ich wezwanie. Po zakończonym posiłku przedstawia rachunek i przyjmuje zapłatę. Dobry kelner w uprzejmy sposób żegna gości, zachęcając do ponownego odwiedzenia lokalu.



Czy wiesz, że...

Pierwsze 100 lat historii kelnerstwa dotyczy wyłącznie mężczyzn – kobiety nie mogły wykonywać tego zawodu. Dopiero w drugiej połowie XIX w. pozwolono im wykonywać zawód kelnera. Stało się to możliwe po raz pierwszy w Stanach Zjednoczonych, natomiast w Europie powszechne się stało po zakończeniu II wojny światowej.



Podawanie wykwintnych dań władcom i zamożnym osobom miało miejsce już w starożytności. Usługiwanie przy stole było zadaniem niewolników, dla których często był to przymus a nie świadomy wybór.



Za pierwszą restaurację z profesjonalną obsługą kelnerską uznaje się założoną w 1765 roku w Paryżu, nieopodal Luwru, przez niejakiego Boulangerera. Serwowano w niej w ówczesnym czasie, wyłącznie dania mięsne.



Największy rozkwit usług kelnerskich miał miejsce na przełomie XIX i XX w. Zawód kelner cieszył się dużym szacunkiem. Osoby te musiały mieć bardzo dobre wychowanie, znajomość dobrych manier, a także dużą wiedzę o serwowanych potrawach.



Obecnie oczekuje się, by kelner był gościnnie, uprzejmy, ciekawy świata, kompetentny i sprawny fizycznie. Doskonale znał menu i potrafił doradzić w wyborze dania. Ponadto powinien znać języki obce.

II. Co potrafi kelner?

W tej pracy można nauczyć się:

- jak stosować zasady savoir-vivre w obsłudze gości,
- jak przygotować wybrane potrawy i napoje w obecności gości,
- jak dbać o wystrój i porządek w sali restauracyjnej,
- jak dekorować stoły i salę,
- jak serwować poszczególne dania i napoje,
- jak doradzać i pomagać klientowi w wyborze dań oraz napojów,
- jak obsługiwać kasę fiskalną i terminal płatniczy,
- jak pracować z innymi osobami, pracować w zespole.



Zadanie 1.

Rozszyfruj cechy (zapisane kodem) jakie powinien posiadać dobry kelner.

A	Ą	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K	L	Ł	M	N
Ń	O	Ó	P	Q	R	S	Ś	T	U	V	W	X	Y	Z	Ż	Ź	

Tutaj napisz przetłumaczony tekst z języka kodu:

.....

.....

.....

III. Czy wiesz czym zajmuje się kelner?

PODAJE MENU I PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA



PODAJE DANIA I NAPOJE



PODAJE RACHUNEK I PRZYJMUJE ZAPŁATĘ



DEKORUJE STÓŁ



SPRZĄTA NACZYNIA



PRZYGOTOWUJE NIEKTÓRE POTRAWY I NAPOJE



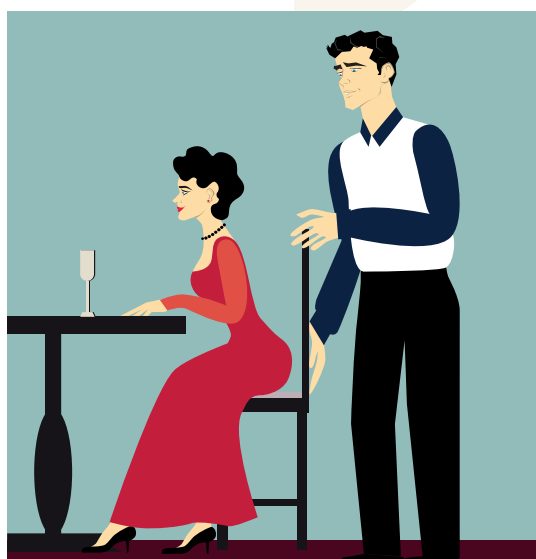
Zadanie 1.

Zaznacz symbolem X te rzeczy, które kelner umieszcza na stole.

				
kieliszek	sztućce	skrzynkę z napojami	deser	talerze

Czy wiesz, co oznacza słowo „savoir-vivre”?

Słowo to wywodzi się z języka francuskiego i oznacza ogładę, dobre maniery, znajomość obowiązujących zwyczajów. To nic innego jak właściwe zachowanie w określonych miejscach i sytuacjach. Dobre maniery nie tylko w zawodzie kelnera są niezbędne świadczą o dobrym wychowaniu i kulturze osobistej.



Opowieść kelnera Tomka

Pewnego razu przyszła z rodzicami do restauracji mała Basia. Dziewczynka trzymała za rączkę pluszowego misia. Od razu było widać, że to jej wielki przyjaciel i ukochany pluszak. Miś więc także zajął miejsce przy stole, na osobnym krzeselku. Kelner podał gościom menu i zaproponował danie polecane przez szefa kuchni. Basia wraz z rodzicami miło spędziła czas jedząc obiad i oczywiście polecane przez kelnera lody na deser. Tak byli wszyscy zadowoleni, że wychodząc zapomnieli o misiu. Na szczęście kelner bacznie obserwował swoich gości i gdy tylko zauważył misia samotnie siedzącego przy stole, szybko wybiegł na dwór, by wręczyć go dziewczynce. Radości było co niemiara. Taka to też rola kelnera, by uśmiech zobaczyć na dziecięcej buzi.



IV. Czy wiesz jak wygląda lokal gastronomiczny?



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Lada barowa do obsługi klientów, | 5. Ekspres do kawy, |
| 2. Kasa fiskalna, | 6. Lodówka z ciastami i lodami |
| 3. Kredens kelnerski z zastawą stołową, | 7. Lodówka z zimnymi napojami |
| 4. Stoliki i krzesła dla gości, | 8. Karta menu. |

V. Czy wiesz, jakich narzędzi i sprzętu używa kelner podczas swojej pracy?

FILIŻANKI DO PODAWANIA KAWY I HERBATY



SZKLANKI DO PODAWANIA SOKÓW I WODY



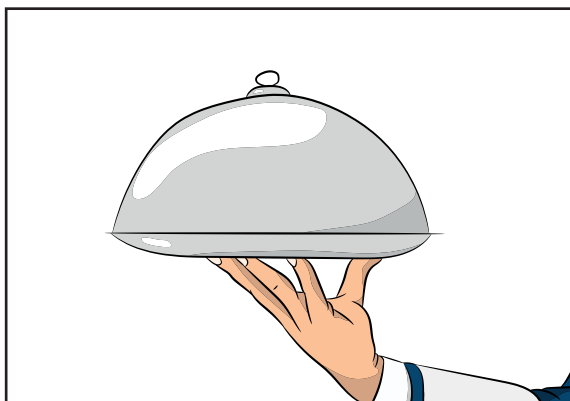
OBRUSY, SERWETY DO NAKRYWANIA STOŁÓW



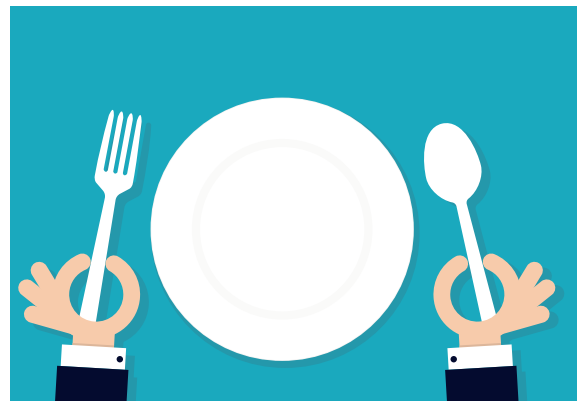
EKSPRES DO KAWY SŁUŻĄCY DO PARZENIA KAWY




TACE NIEZBĘDNE PRZY REALIZACJI ZAMÓWIENIA



TALERZE I SZTUĆCE NIEZBĘDNE DO SERWOWANIA DAŃ



Zadanie 2.

Połącz strzałką  wyrazy, zgodnie z wykorzystaniem narzędzi przez kelnera.

soki kelner podaje w
do nakrycia stołu kelner wykorzystuje
napoje i desery kelner przynosi na
kawę kelner robi w
dania kelner serwuje na

obrusy i serwety
ekspresie
szklance
talerzach
tacy

Zadanie 3.

Zagadka: Kto nosi taki strój?



- A – lekarz
- B – kelner
- C – sprzedawca

Wpisz odpowiednią literę:

VI. Co zrobić, by zostać kelnerem?

Jeśli chcesz zostać Kelnerem nie musisz mieć ukończonej szkoły o danym kierunku. Większość pracodawców nie wymaga posiadania specjalnego wykształcenia. Jeżeli jednak chcesz pracować w prestiżowym lokalu, dobrej restauracji czy hotelu warto pomyśleć o ukończeniu odpowiedniej szkoły lub kursu. Zawód kelnera można zdobyć na kilka sposobów, przez szkołę policealną, zawodową, a także licznie dostępne kursy. W ten sposób przygotujesz się zarówno pod względem teoretycznym, jak i praktycznym.



SZKOŁA PODSTAWOWA
8 LAT



SZKOŁA DLA KELNERÓW

VII. Zakończenie

Praca kelnera wymaga otwartości i uśmiechu na twarzy. Satysfakcją pracy kelnera może być zadowolenie gości, którzy za profesjonalną obsługę zostawiają napiwek i ponownie wracają do lokalu.

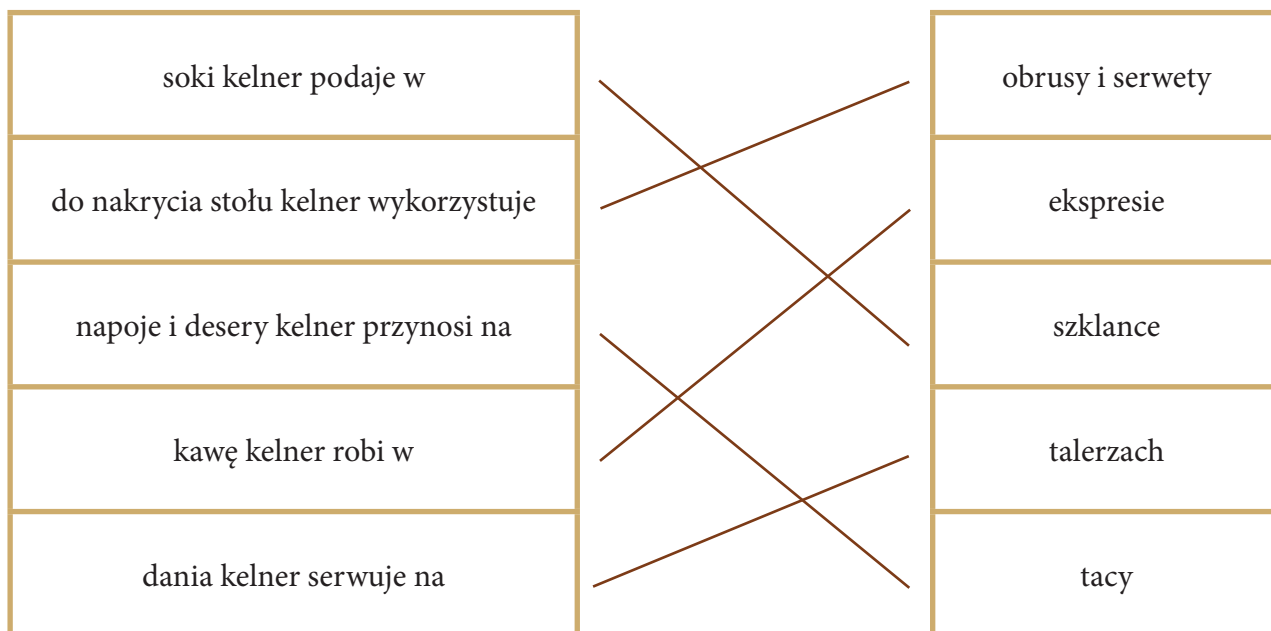


VIII. Rozwiązania do zadań

Zadanie 1.

Rzeczy stawiane przez kelnera na stół to: kieliszek, sztucze, deser, talerze.

Zadanie 2.



Zadanie 3.

Odpowiedź: B
Na zdjęciu przedstawiony jest stół kelnera.

Zadanie 4.

CIERPLIWY I UŚMIECHNIĘTY



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej