



SZKOLENIA KELNERSKIE: **PROGRAM SZKOLENIOWY SPECJALISTYCZNY** **ORGANIZACJA PRACY NA STANOWISKU KELNER.** **TECHNIKI SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW**

Czas trwania: 10 godzin – 1 dzień

Dedykowane dla: szkół gastronomicznych, lokali gastronomicznych, wszystkich zainteresowanych zawodem kelnera/kelnerki.

1. Wprowadzenie (przedstawienie prowadzącego i uczestników, przekazanie celu i metodyki szkolenia, zapoznanie z harmonogramem)
2. **Organizacja pracy na stanowisku Kelner**
 - Kultura osobista i etyka zawodowa kelnera
 - Ubiór i wyposażenie zawodowe kelnera
 - Systemy i formy obsługi kelnerskiej
 - ✓ rewirowy
 - ✓ specjalistyczny
 - ✓ brygadowy
3. **Czynności przygotowujące salę konsumpcyjną do obsługi – mise en place**
 - Nakrycie stołu obrusem / rodzaje, dobór i zmiana
 - Serwetki / rodzaje i sposoby ich formowania
 - Zastawa stołowa / nakrywanie stołu

Ćwiczenia praktyczne:

- Zmiana obrusa w obecności gościa, w kłopotliwej sytuacji
- Nakrywanie stołu (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)

4. **Technika serwowania potraw i napojów**

- Zasady serwowania i podawania uwzględniające czynności wykonywane z lewej i prawej strony konsumenta: przystawki zimne i ciepłe/ zupy/ dania mięsne/ dania rybne i owoce morza/ sery/ desery.
- Zasady serwowania napojów zimnych i gorących
- Technika noszenia zastawy stołowej (tace, talerzyki, półmiski, sztucze)
- Rodzaje serwisów – metoda niemiecka / francuska / angielska / rosyjska

Ćwiczenia praktyczne:

- fachowa umiejętność zastosowania serwisu francuskiego (sprawne posługiwanie się widelcem i łyżką) w różnych sytuacjach

minimum: 15 osób, maksimum: 25 osób.

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma Certyfikat uczestnictwa wraz z pieczętką SKP i podpisem Prezesa Stowarzyszenia Kelnerów Polskich.



Prowadzący: Piotr Borecki:

- ✓ **Juror I MISTRZOSTW MŁODYCH KELNERÓW – ŚLĄSK -2014**
- ✓ **Organizator I MIĘDZYNARODOWYCH MISTRZOSTW GASTRONOMICZNYCH MŁODYCH KUCHARZY I KELNERÓW Rydułtowy 2015**
- ✓ Członek Stowarzyszenia Kelnerów Polskich
- ✓ Specjalista do spraw szkoleń kelnerskich
- ✓ Kurs Sommelierski "Galicyska Szkoła Smaku" Kraków

