

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Czym zajmuje się technik usług kelnerskich?

- właściwą obsługą gościa stosując różne techniki;
- kontaktowaniem się z gościem, doradzaniem, udzielaniem informacji na temat potraw;
- planowaniem i nadzorowaniem pracy kelnera;
- planowaniem, organizowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych,



Jakie warunki powinien spełniać kelner?

- bardzo dobry stan zdrowia;
- zainteresowanie zawodem;
- akceptowanie usługowego charakteru pracy;
- łatwość komunikowania się z otoczeniem;
- wysoka kultura osobista;
- miła aparycja;
- umiejętność pracy w zespole;
- życzliwość, uprzejmość;



Gdzie uczniowie odbywają praktyki zawodowe?

Umiejętności praktyczne uczniowie zdobywają podczas zajęć w pracowniach szkolnych oraz podczas praktyki zawodowej organizowanej w olsztyńskich restauracjach i hotelach m.in.:

Hotel Warmiński, Hotel Dyplomata, Hotel Kopernik, Hotel Wileński, Hotel Omega, Hotel Park, Restauracja Casablanca, Restauracja „Krys-Stan”.

**Chcesz mieć pracę,
ucz się u nas!**