

## **Technik kelner 513101**

Absolwent technikum kelner będzie być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- ✓ sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- ✓ wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem gości;
- ✓ rozliczania usług kelnerskich;
- ✓ planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych;
- ✓ planowania i nadzorowania pracy kelnera;
- ✓ rozliczania usług gastronomicznych.

### **Opis zawodu:**

Technik kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą konsumenta w różnorodnych zakładach gastronomicznych oraz obsługą wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych, imprez gastronomicznych, a także kelnerską obsługą kongresów, targów, wystaw, bankietów, spotkań, konferencji. Ze względu na bezpośredni kontakt z gośćmi kelner staje się odpowiedzialny za odpowiednie ich przyjęcie, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, jest „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

**Rozwijający się rynek usług hotelarskich, turystycznych daje możliwości podjęcia pracy w tym sektorze. Jest to zawód poszukiwany we wszystkich krajach UNII EUROPEJSKIEJ.**

**Technik kelner może znaleźć zatrudnienie w:**

- ✓ hotele i pensjonaty turystyczne
- ✓ restauracje
- ✓ kawiarnie
- ✓ ośrodki wypoczynkowe
- ✓ zakłady uzdrowiskowe
- ✓ agroturystyka