



Kurs kelnerski

Program kursu (25 godzin)



Kurs z zakresu obsługi kelnerskiej przeznaczony jest dla tych osób, które chcą poznać profesjonalną pracę kelnera. Program zapewni słuchaczom poznanie na czym polega savoir vivre, dress code kelnera jakie predyspozycje powinna posiadać osoba pracująca w tym zawodzie, prawidłowa obsługa gości, przygotowanie stanowiska pracy, style obsługi. Ćwiczenia praktyczne zapewnią właściwe przygotowanie do pracy w charakterze kelnera.

CZAS TRWANIA KURSU: 5 dni/ 5 godzin dziennie

EGZAMIN KOŃCOWY: teoretyczny i praktyczny

CENA KURSU: 850 zł, studenci WSHiG 600 zł

Uczestnicy kursu mają do dyspozycji w pełni wyposażoną salę restauracyjną na terenie Uczelni.

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii zapewnia uczestnikom kursu materiały szkoleniowe oraz Certyfikat ukończenia kursu kelnerskiego.



ZAKRES I TEMATYKA

Zajęcia teoretyczne 5 godzin:

1. Wizerunek zawodowy kelnera
2. Bielizna stołowa
3. Rodzaje naczyń i ich zastosowanie
4. Rodzaje sztućców i ich zastosowanie
5. Rodzaje kieliszków, szkło do deserów lodowych i innych potraw
6. Zasady obsługi
7. Serwis niemiecki
8. Serwis francuski typ A i B
9. Serwis angielski
10. Technika noszenia zestawów, podział tac, zasady noszenia tac
11. Zasady przyjmowania zamówień
12. Rodzaje śniadań, bufet śniadaniowy
13. Sposoby podawania zup
14. Nakrycia specjalne
15. Zasady podawania napoi bezalkoholowych, temperatura podania, dobór szkła
16. Rodzaje piwa, temperatura podania, dobór szkła,
17. Fermentacja alkoholowa, otrzymywanie wina: białego, różowego, czerwonego, wina musujące, wina wzmacniane.
18. Region winiarski, znani producenci, marki win, szczepy winne, dobór win do potraw

Ćwiczenia praktyczne 20 godzin:

1. Technika nakrywania obrusów, sposoby składania serwetek
2. Dobór odpowiednich naczyń stołowych do dań
3. Dobór odpowiednich sztućców ich użycie
4. Technika nakrywania stołu szkłem
5. Sposoby podawania posiłków
6. Sposoby podawania napoi
7. Serwis niemiecki
8. Przenoszenie talerzy: chwyt górny i dolny
9. Zbieranie brudnych naczyń
10. Kolejność obsługi, kierunki obsługi
11. Serwis francuski typ A i B
12. Sposoby nakładania na półmiski
13. Rozkładanie gorących talerzy
14. Wykorzystanie serwety kelnerskiej przy serwisie francuskim
15. Serwowanie sosu tortu
16. Serwis angielski
17. Serwowanie z wózka kelnerskiego
18. Serwowanie ze stolika dostawczego
19. Serwowanie z wózka do flambirowania
20. Podział tac, zasady noszenia tac, ustawienie na tacy
21. Doradztwo potraw przez kelnera, sposoby zapisywania zamówień
22. Prawidłowe rozmieszczenie potraw i napoi na bufecie śniadaniowym
23. Zupa podawana z wazy, w bulionowe, z kubka, w talerzu głębokim, kociołku, filiżance, w chlebie, w kieliszku
24. Nakrycia: kawior, ostrygi, małże, homar, langusta, krab królewski, raki, winniczki, udka żabie, sushi, fondue
25. Serwowanie soków, wody mineralnej, napojów gazowanych, cocktaili bezalkoholowych
26. Serwowanie piwa,
27. Serwowanie wina: białych, czerwonych, różowych, południowych, musujących, dekantowanie wina

