



W grudniu w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie odbył się piąty kurs kelnerski dla uczniów, podczas którego uczestnicy poznali tajniki fachowej i profesjonalnej obsługi gościa świadczonej w renomowanych obiektach gastronomicznych.

Kurs odbył się w ramach projektu „Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 i został przeprowadzony przez pana Tomasza Hallmanna, przedstawiciela firmy Masters Of Bartenders z Gdańska.

W czasie szkolenia uczestnicy poznali: wizerunek i zakres obowiązków pracy kelnera, zasady przygotowania sali konsumenckiej (odpowiedni dobór bielizny i zastawy stołowej), metody nakrywania stołów, techniki przenoszenia tac i zastawy stołowej, metody obsługi gościa oraz zasady podawania wina, kawy i herbaty.

W czasie kursu można było zdobyć nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczną. Uczestnicy uczyli się m.in.: profesjonalnych sposobów rozkładania nowych i zbierania zużytych obrusów, składania w różne formy serwety bankietowej, przenoszenia do trzech talerzy jednocześnie na jednej ręce, serwowania napojów alkoholowych, bezalkoholowych oraz gorących. Dzięki zaangażowaniu uczniów i ich chęci podnoszenia własnych kwalifikacji zajęcia odbyły się w fantastycznej atmosferze.

Po ukończeniu kursu i zdaniu egzaminu końcowego uczestnicy otrzymali certyfikaty potwierdzające udział w kursie kelnerskim. Gratulujemy uczestnikom uzyskania dodatkowych kwalifikacji, które na pewno przydadzą się w przyszłej pracy zawodowej! Życzymy sukcesów!

[PDF](#)

[Następny wpis](#)

[Poprzedni wpis](#)