

ZAWÓD KELNER – PROMOCJA ZAWODU

Kod zawodu 513101

Kelner zajmuje się kompleksową obsługą gości restauracji. W skład obowiązków wchodzi przygotowanie sali konsumpcyjnej, prezentacja menu, serwis dań i napoi oraz rozliczenie rachunku. Kelner to ambasador zakładu gastronomicznego. Nienagannie stosuje zasady savoir vivre. Znajomość karty menu, składu dań, procesów technologicznych stosowanych w kuchni należy do mocnych stron kelnera. Kreuje wizerunek restauracji poprzez profesjonalny serwis. Umiejętności kelnera są oceniane codziennie. Pierwsze wrażenie robi się tylko raz. Goście restauracji bacznie obserwują działania osób obsługujących. Kelner jest przewodnikiem po oferowanych w restauracji usługach. Praca kelnera wymaga ciągłego rozwoju i podnoszenia kwalifikacji.

Kelner:

- rozumie potrzeby klienta
- efektywnie używa komunikację werbalną i niewerbalną
- radzi sobie w trudnych sytuacjach- stosuje upselling i cross
- selling w celu optymalizacji rachunku- buduje relacje z klientem
- jest samodzielny i jednocześnie potrafi pracować w zespole
- zna podstawowe przepisy prawne związane z gastronomią
- poszerza grono stałych gości
- tworzy i stosuje standardy pracy w miejscu pracy
- jest empatyczny i obyty w wiedzy ogólnej
- potrafi nawiązać krótką konwersację z gośćmi.

Praca kelnera jest wieloaspektowa. Jeżeli jesteś gotowy/a na wyzwania, chcesz ciągle rozwijać swoje umiejętności, jesteś dokładny/a i przyciągasz dobrą energię a także lubisz pracę w zespole ale i potrafisz działać samodzielnie - to idealny zawód dla Ciebie!

