

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Kod zawodu: 513102

Jest to zawód gastronomiczny, który obejmuje szerokie umiejętności techniczne i zarządcze. Technik usług kelnerskich to osoba otwarta. Łatwo nawiązuje kontakty z nowymi ludźmi. Praca kelnera wiąże się ze spotykaniem wielu obcych osób w jednym miejscu. Wymaga pozytywnego nastawienia do gości i współpracowników.

W trakcie nauki nabywa szerokiej wiedzy teoretycznej: serwis kelnerski, somelierski, rodzaje szkła, sztuców, nauka o produktach, ich zastosowaniu, procesach produkcji. Wiedza teoretyczna jest wykorzystywana w trakcie praktyk zawodowych, które pozwalają przenieść umiejętności na funkcjonowanie lokalu gastronomicznego. Warto wspomnieć o organizacji usług gastronomicznych, takich jak: spotkania firmowe, rodzinne, przyjęcia okolicznościowe, cateringi, jedzenie zbiorowe. Technik usług kelnerskich zajmuje się kompleksową obsługą gościa w lokalach gastronomicznych, utrzymaniem porządku na stanowisku pracy oraz prowadzeniem dokumentacji sprzedażowej i ofert okolicznościowych.

Technik usług kelnerskich:

- przygotowuje salę konsumpcyjną wg standardu lokalu
- sprawnie posługuje się narzędziami charakterystycznymi dla zawodu (np. tace, szkło, sztucce, ekspres, kruszarka do lodu i inne znajdujące się na stanowisku pracy)
- aktywnie sprzedaje dania/napoje/desery z oferty miejsca pracy, uwzględniając up selling i cross selling
- doradza w procesie wyboru, zna asortyment, alergeny, potrafi dobrać danie do diety klienta
- serwuje dania i napoje, dba o wygląd stołów i bufetów
- umiejętnie ocenia jakość wydawanych przez kuchnię dań, prowadzi wizualną kontrolę jakości
- planuje i organizuje rezerwacje oraz przyjęcia okolicznościowe
- tworzy oferty cenowe, potrafi policzyć food cost
- przygotowuje stanowisko pracy w sposób ergonomiczny, zgodny z zapotrzebowaniem zmiany
- buduje relacje z klientem
- jest samodzielny i jednocześnie potrafi pracować w zespole
- zna podstawowe przepisy prawne związane z gastronomią.

Technik usług kelnerskich jest osobą otwartą na ciągłe doskonalenia. Swoje umiejętności nabywa stopniowo i stale je rozszerza. Praca jest dynamiczna i pełna wyzwań. Na tym stanowisku pracuje się interdyscyplinarnie. Obowiązki są zróżnicowane: od pracy na barze, obsługi gości indywidualnych, poprzez utrzymanie czystości, obsługę przyjęć okolicznościowych, po uzupełnianie dokumentów ofertowych i inwentaryzację. Jeżeli lubisz rozwój, chcesz pracować w restauracji, hotelu, kawiarni, pensjonacie, na promach lub statkach - to zawód dla Ciebie.

