



TECHNIK USŁUG KELNERSKICH MENADŻER GASTRONOMII

Absolwent tego kierunku będzie przygotowany do:

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

Innowacja MENADŻER GASTRONOMII

Dzięki innowacji uczeń nabyte umiejętności:

- promocji oraz sprzedaży usług,
- zarządzania pracownikami,
- komunikacji interpersonalnej,
- planowania i sporządzania karty menu,
- rezerwacji usług gastronomicznych,
- rozliczania kosztów zamówienia
- organizowania przyjęć i eventów,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych.

Kelner pracuje jako:

- kelner,
- szef obsługi kelnerskiej,
- barman,

- organizator usług cateringowych,
- koordynator ślubny,
- menadżer zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych.

Absolwent w zawodzie **kelner** może być zatrudniony:

- przez wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze prowadzące działalność gastronomiczną, przede wszystkim restauracje, kawiarnie, pensjonaty, domy wczasowe, zakłady gastronomiczne prowadzone przez hotele,
- również na statkach i promach,
- prowadzić własną działalność gospodarczą.

Uzyskasz następujące kwalifikacje w zawodzie:

TGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

TGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Studia wyższe!

Absolwent może kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w ramach studiów licencjackich i magisterskich, na kierunkach: turystyka i rekreacja, hotelarstwo lub innych oraz podnosić swoje kwalifikacje na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

PATRONAT NAUKOWY



KLASA PATRONACKA

