



ja, ty, my, oni...

W tym zawodzie ważny jest zmysł smaku, węchu oraz sprawność manualna.

Praca kelnera ma charakter indywidualny (w małych zakładach gastronomicznych) lub zespołowy (kilku kelnerów pracujących równocześnie, z których każdy obsługuje przydzielony mu rewir lub wykonuje przydzielone mu zadania, np. przyjmuje zamówienia, podaje wino, sprząta naczynia).



kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych.

Kandydat ubiegający się o posadę kelnera powinien znać języki obce, a przynajmniej jeden biegle w mowie i piśmie, co przydaje się w kontaktach z klientem cudzoziemcem. Dobrze jest, jeśli zna kilka podstawowych zwrotów w wielu językach.



warunki pracy

Kelner pracuje przeciętnie od 6 do 9 godzin dziennie. Zdarza się jednak, że czas jego pracy może sięgać 12 godzin. Zazwyczaj jest to praca zmianowa. Wiele placówek jest otwartych „do ostatniego klienta”, a najczęściej gości obsługuje w dni powszechnie wolne od pracy (niedziele i święta). Zamknięcie restauracji nie oznacza, że praca jest skończona, kelner kończy pracę dopiero wtedy, gdy sala konsumpcyjna jest uprzątnięta i gdy rozliczy się z rachunków.

Najbardziej charakterystyczną cechą tego zawodu jest praca w ciągłym ruchu, kelner w ciągu dnia pokonuje wiele kilometrów. Najczęściej kelner przebywa w pomieszczeniu, praca na wolnym powietrzu zdarza się rzadko (ogródki kawiarniane, tarasy itp.).

Kelner musi przez długi czas przebywać w zamkniętym, często słabo oświetlonym pomieszczeniu (nastrojowe, przyciemnione światło) lub odwrotnie – w intensywnym świetle. Pracy kelnera towarzyszy nadmierny hałas i dym papierosowy.



kariera zawodowa

Kelner może być zatrudniony w restauracji, kawiarni, barze lub pubie. Lokale te są placówkami samodzielnymi lub wchodzą w skład innej placówki np. hotelu, teatru.



KELNER wykonuje czynności związane z obsługą gości, przygotowuje sale konsumpcyjne do obsługi gości.

KELNER

Wykonuje usługi kelnerskie

Sporządza potrawy i napoje

Obsługuje gości

Organizuje usługi gastronomiczne

Planuje usługi gastronomiczne

Rozlicza usługi gastronomiczne

