

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

KWALIFIKACJE ZAWODOWE

- **Wykonywanie usług kelnerskich**
- **Organizacja usług gastronomicznych**



1. Główne zadania i wykonywane czynności

Technik usług kelnerskich zajmuje się fachową i kompleksową obsługą gości w zakładach gastronomicznych, w pokojach hotelowych a także w innych miejscach poza zakładem gastronomicznym.

- Sporządza potrawy i napoje w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego.
- Wykonuje czynności związane z obsługiwaniem gości z wykorzystaniem różnych systemów obsługi.
- Rozlicza usługi kelnerskie i gastronomiczne.
- Planuje i organizuje dodatkowe usługi gastronomiczne i cateringowe.
- Planuje i nadzoruje pracę kelnera.
- Planuje i sporządza karty menu.
- Propaguje nowe wyroby kulinarne i napoje.
- Promuje i sprzedaje usługi.

2. Kompetencje i kwalifikacje

- Osoba pracująca w zawodzie technik usług kelnerskich powinna charakteryzować się wysoką kulturą osobistą, posiadać umiejętności pracy w zespole oraz predyspozycje do kierowania zespołem.
- Ze względu na specyfikę zawodu technik usług kelnerskich powinien posiadać umiejętności pracy i podejmowania decyzji pod presją. Ponadto powinien łatwo nawiązywać kontakt ze współpracownikami jak i gośćmi.
- Aby wykonywać zawód technika usług kelnerskich kandydat powinien mieć szeroką wiedzę z zakresu usług gastronomicznych i obsługi konsumenta.

3. Środowisko i charakter pracy

Technik usług kelnerskich pracuje w zespole w systemie zmianowym, także w dni ustawowo wolne od pracy. Praca ta wiąże się z ciągłym ruchem i jest wykonywana w zakładzie gastronomicznym, jak i poza nim, zarówno w pomieszczeniach zamkniętych, jak i na wolnym powietrzu.