

Technik usług kelnerskich

Treść



Kwalifikacje w zawodzie:

HGT.01 – Wykonywanie usług kelnerskich

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01.:

- 1) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- 2) wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

HGT.11 – Organizacja usług gastronomicznych

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji w zakresie kwalifikacji HGT.11.:

- 1) planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych;
- 2) planowania i nadzorowania pracy kelnera;
- 3) rozliczania usług gastronomicznych.

Uczeń w trakcie nauki zapoznaje się z następującymi zagadnieniami, zdobywając odpowiednie wiadomości i umiejętności:

HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.01.2. Podstawy gastronomii

HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

HGT.01.4. Obsługiwanie gości

HGT.01.5. Podstawy miksologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

HGT.01.7. Język obcy zawodowy

HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne
HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
HGT.11.2. Podstawy gastronomii
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych
HGT.11.6. Język obcy zawodowy
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów

Absolwent może podjąć naukę na uczelni wyższej w formie studiów licencjackich i magisterskich, jak również kontynuować naukę w formie kursu kwalifikacyjnego i uzyskać nowe kwalifikacje zawodowe lub podjąć naukę w szkole policealnej i zdobyć nowy zawód.

[Przewiń do początku](#)