

# Kelner

## Treść



### Kwalifikacje w zawodzie:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner 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.

---

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

---

### MOŻLIWOŚCI PODNOSZENIA KWALIFIKACJI W ZAWODZIE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

---

Absolwent może podejmować pracę:

- w restauracjach, kawiarniach, pubach,

- w hotelach, pensjonatach,
- w dyskotekach,
- w firmach cateringowych,
- w instytucjach związanych z gastronomią,
- samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych.

[Przeviń do początku](#)