



W dniach 12-19 listopada br. dziesięcioro uczniów Technikum kształcącym w zawodzie technik hotelarstwa uczestniczyło w 60 godzinnym szkoleniu „Wykonywanie usług kelnerskich”, w ramach projektu „Atrakcyjne szkolnictwo zawodowe w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, realizowanym w ramach Działania 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

Pod okiem trenera, z Mistrzowskiej Szkoły Kelnerskiej, pana Artura Długosza uczniowie poznawali tajniki sztuki kelnerskiej nabywając wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne umożliwiające pracę na stanowisku kelnera. Szkolenie na poziomie podstawowym obejmowało: organizację pracy i przygotowanie sali konsumenckiej i stołów, prezentację i noszenie zastawy stołowej, metody obsługi kelnerskiej, organizację, technikę i zasady podawania oraz serwowania potraw i napojów, przygotowanie i dekorowanie stołów, zachowanie w sytuacjach stresowych. Po zakończonym szkoleniu odbył się egzamin praktyczny, który uczniowie zdali z powodzeniem uzyskując certyfikaty potwierdzające nabyte umiejętności.

[PDF](#)  
[Następny wpis](#)  
[Poprzedni wpis](#)