

SZTUKA OBSŁUGI GOŚCIA, CZYLI SZKOLENIE KELNERSKIE

W dniach 8 -12 kwietnia 2024 r. w Ekonomie kolejny już raz odbywało się szkolenie kelnerskie.

Prawdziwy, zawodowy KELNER jest ambasadorem, wizytówką, reklamą, czarodziejem i aktorem na scenie jaką jest restauracja. KELNER – zawsze uśmiechnięty, uczynny, komunikatywny, uprzejmy, o nienagannych manierach, obdarzony zaufaniem Gości, zawsze gotowy zaspokoić nawet najbardziej wyszukane kulinarne życzenia każdego z Gości restauracji.

Realizacja tego kursu w naszej szkole wynikała z potrzeby i chęci podnoszenia kwalifikacji i umiejętności zawodowych przez uczniów. Uczestnicząc w szkoleniu młodzież pogłębiła wiedzę i umiejętności w zakresie fachowej, kompleksowej obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych, a także podczas wszelkiego rodzaju konferencji, targów, bankietów czy przyjęć okolicznościowych. Podczas szkolenia uczestnicy poznali bardzo istotne dziś na rynku zasady etyki i kultury zawodowej, kształtowane były prawidłowe postawy, sposoby komunikowania się i reagowania na życzenia konsumenta.

Udział w szkoleniu wzięło **79 uczniów Technikum Nr 2 w Zespole Szkół Ekonomicznych im. Stefana Żeromskiego w Legnicy**. Młodzież szkoliła się w kameralnych grupach 15 – 16 osobowych. Realizowane było ono przez **Pana Jana Jakimowicza** trenera z **HoReCa Academy**, firmy realizującej profesjonalne kursy i szkolenia dla branży gastronomiczno-hotelarskiej. Jakość jej usług potwierdzona jest wieloma referencjami. Pan Jan Jakimowicz posiada wieloletnie doświadczenie w zawodzie kelnera zdobyte na wielu stanowiskach i w różnego typu obiektach gastronomicznych. Jest postacią znaną i cenioną w branży.

Podczas kursu prowadzonego przez doświadczonego, pełnego zaangażowania i pozytywnej energii trenera, uczestnicy kursu poznali: zasady organizacji pracy w restauracji, dowiedzieli się od czego zależy sukces restauracji, jak przebiega początek dnia w restauracji, poznali cechy profesjonalnego kelnera, sposoby przygotowania sali restauracyjnej do obsługi Gości. Ponadto poznano zasady noszenia zastawy stołowej, prawidłowego nakrycia stołu, elementy protokołu dyplomatycznego, kolejność obsługi Gości. Poznano również zagadnienie enologii, czyli wiedzy o winie, poznano tajniki pracy sommeliera.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymali po dwa certyfikaty potwierdzające udział w kursie kelnerskim w języku polskim i angielskim. Gratulujemy uczestnikom uzyskania dodatkowych kwalifikacji, które na pewno przydadzą się w przyszłej pracy zawodowej! Życzymy sukcesów! Być może wśród uczestników szkolenia są **przyszli Mistrzowie sztuki kelnerskiej!**