



## **NAUKA USŁUGIWANIA - Kelner & Kelner od win warsztaty szkoleniowe – I stopnia**

*podnoszące kwalifikacje zawodowe uczniów szkół gastronomicznych i hotelarskich  
oraz nauczycieli zawodu,*

**(szkolenie 1-dniowe dla grupy min. 25 os. ) - cena 100zł od osoby**

*Różnorodna tematyka szkolenia, oparta jest na praktykach i konwersacjach, pobudza wyobraźnię, rozwija zaangażowanie, wzbogaca umiejętności, stabilizuje pewność siebie. Program jest oparty na stuletniej tradycji Polskiej gościnności, wzbogacony o nowe trendy i style. Tematy uzupełniają nową podstawę programową.*

### **Grafik szkolenia**

8.00-9.30 – wykłady

9.30 -9.45 – przerwa

9.45-11.15 – ćwiczenia praktyczne

11.15-11.30 – przerwa

11.30-13.00 – ćwiczenia praktyczne

### **Program szkolenia**

- Techniki noszenia tacy kelnerskiej,
- Serwis Niemiecki z talerzami,
- Serwis Synchroniczny , pokaz DVD,
- Serwis Niemiecki z kopolami,
- Serwis Francuski,
- Linia szkła – garnitur szkła dla kelnera, barmana, sommeliera,
- Linia sztuców kelnerskich,
- Resztkowanie – sprzątanie brudnej zastawy,
- Szablowanie – pokazowe serwowanie wina musującego,
- Dekantacja wina czerwonego.

**Po ukończeniu szkolenia – warsztatów szkoła otrzymuje „EUROCERTYFIKAT JAKOŚCI - I STOPNIA” na bieżący rok, a uczestnicy „CERTYFIKATY” ukończenia warsztatów.**

---

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty

Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego

[akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl) , [grzegorz.gornik@wp.pl](mailto:grzegorz.gornik@wp.pl)

tel. (81) 565 17 53, 502 46 55 47

[www.akademiakelnerska.com](http://www.akademiakelnerska.com)

<https://www.facebook.com/AkademiaKelnerskaGrzegorzaGornika>