



NAUKA USŁUGIWANIA - Kelner Merchant **warsztaty szkoleniowe – III 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

- *Motywacyjny proces obsługi kelnerskiej – triki kelnerskie,*
- *Kultura przy stole (savoir vivre),*
- *Słownik kelnerski - jak polecać dania z menu,*
- *Protokół dyplomatyczny – standardy dla kelnera,*
- *Bufet śniadaniowy w restauracji hotelowej.*

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

Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika - Akredytowana przez Kuratorium Oświaty

Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego

akademiakelnerska@wp.pl, grzegorz.gornik@wp.pl

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

www.akademiakelnerska.com

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