

ZADANIE NR 3

Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji**KURS KELNERSKI Z EGZAMINEM CZELADNICZYM**

W ramach projektu „ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– Zadanie nr 3 *Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji* 30 uczniów branży gastronomicznej uczestniczyło w „**Kursie kelnerski z egzaminem czeladniczym**”, który odbywał się w ZSCKR w Oleszycach w dniach od 14.02.2026 r do 01.03.2026 r

Kurs kelnerski z egzaminem czeladniczym to forma kształcenia zawodowego, której celem jest **przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie kelnera oraz uzyskanie tytułu czeladnika**, potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

W trakcie kursu uczestnicy:

- poznają **zasady profesjonalnej obsługi gości** w różnych typach lokali gastronomicznych,
- uczą się **nakrywania stołów** oraz serwowania potraw i napojów zgodnie z obowiązującymi standardami,
- zdobywają wiedzę z zakresu **etykiety, savoir-vivre’u i komunikacji z gościem**,
- poznają zasady **przyjmowania zamówień i rozliczeń**,
- uczą się podstaw **menu, kart dań i napojów**, w tym doboru potraw do napojów,
- zapoznają się z zasadami **higieny, bezpieczeństwa pracy i BHP**,
- doskonalą umiejętności **pracy zespołowej oraz radzenia sobie w sytuacjach stresowych**.

Kurs obejmuje zarówno **zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne**, prowadzone w warunkach zbliżonych do rzeczywistej pracy kelnera. Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystępują do **egzaminu czeladniczego**, który składa się z części teoretycznej i praktycznej, przeprowadzanego przez właściwą **Izbę Rzemieślniczą**.

Uzyskanie tytułu czeladnika kelnera potwierdza zdobyte kwalifikacje, zwiększa **szanse na zatrudnienie w gastronomii** oraz daje możliwość dalszego rozwoju zawodowego, m.in. poprzez przystąpienie do egzaminu mistrzowskiego.





#FunduszeUE , #FunduszeEuropejskie